Gebrauchsanweisung

FOR THE WAY IT'S MADE.®

Aufstellung (Montage) **4**
Vor dem ersten Gebrauch **5**
Wichtige Sicherheitshinweise **5**
Umweltschutz **6**
Vorsichtsmaßnahmen **6**
Kundendienst **7**
Zubehör **8**
Einsetzen der Speisesonde **9**
Leistungsmerkmale des Geräts **10**
Bedienblende **10**
Tastensperre **11**
Meldungen **11**
Abkürzungen **12**
Ein/Aus/Pause **13**
Timer **13**
Ändern der Einstellungen **14**
Spezialfunktionen **18**
Vakuumgaren **24**
Auftauen mit Dampf **26**
Aufwärmen **27**
Manueller Modus **28**
Hilfsmodus **34**
Reinigung und Pflege **35**
Erst einmal selbst prüfen **37**
Daten zur Prüfung der Heizleistung **37**
Technische Daten **37**
Einführung *"Chef Touch"* **38**
Anwendung der *"Chef Touch"* **39**
Garbeutel **40**
Bereitung der Beutel **40**
Angaben zu den Funktionsphasen des Gerätes **41**
Garen im Dampfbackofen **42**
Verwendung des Schnellkühlers **43**
Hinweise zur Lagerung von Beuteln im Kühl-/Gefrierschrank **43**
Benutzung des Dampfbackofens zum Erwärmen **44**
Gartabelle **45**
Tipps zur Zubereitung und zum Garen **48**

Aufstellung (Montage)

VOR DER AUFSTELLUNG

Dieses Gerät entspricht den aktuellen Sicherheitsnormen.

Bitte bewahren sie die Anweisungen des Handbuchs und zur Aufstellung (Montage) an einem sicheren Ort für späteres Nachschlagen auf. **Bitte geben sie** dieses Anweisungen bei einem Verkauf des Gerätes an den neuen Besitzer weiter. **Bitte lesen sie dieses handbuch sorgfältig durch.** Dadurch gelangen Sie in den vollen Nutzen der technischen Vorzüge dieses Gerätes und können es in einer sicheren und korrekten Weise bedienen. Falscher Gebrauch kann zu Verletzungen oder Beschädigungen führen.
Packen sie das gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

AUFSTELLUNG DES GERÄTES

Dieses gerät darf nur nach korrekter Aufstellung (Montage) benutzt werden.
Befolen sie die mitgelieferte separate Montageanleitung bei der Aufstellung des Gerätes.

Die aufstellung (montage) dieses Gerätes an Orten, die nicht stationär sind wie z.B. Schiffe, Wohnwägen, Busse usw. darf nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden, damit ein sicherer Betrieb des Gerätes möglich ist.

VOR DEM ANSCHLIESSEN

Prüfen Sie, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Spannung in Ihrem Haus übereinstimmt.

Der Ofen darf nur betrieben werden, wenn die Tür fest geschlossen ist.

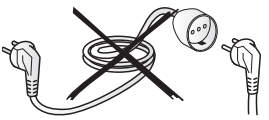
Prüfen Sie, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Prüfen Sie, dass die Ofentür fest an der Tür schließt und dass die Innendichtung der Tür nicht beschädigt ist. Leeren Sie den Ofen und reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, herunter gefallen ist oder in irgend einer Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht ins Wasser. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen. Es besteht Stromschlag-, Brand- oder Verletzungsgefahr.

Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller ist bei Missachtung dieser Vorschrift von jeder Haftung für Personen-, Tier- und Sachschäden freigestellt.

VERWENDEN SIE KEINE VERLÄNGERUNGSKABEL:

Ist das netzkabel zu kurz, lassen Sie eine Steckdose von einem qualifizierten Elektriker oder Kundendienstmitarbeiter in der Nähe des Gerätes legen.



NACH DEM ANSCHLUSS

Der ofen darf nur betrieben werden, wenn die Ofentür fest geschlossen ist.

Die erdung des gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller ist bei Missachtung dieser Vorschrift von jeder Haftung für Personen-, Tier- und Sachschäden freigestellt.

Beim ersten einschalten des ofens werden Sie um die Einstellung der Sprache und der aktuellen Uhrzeit gebeten.
Befolgen Sie die Anweisungen unter dem Titel "Ändern der Einstellungen" in dieser Gebrauchsanleitung.
Dieses Gerät ist betriebsbereit, wenn Sie diese zwei Schritte durchgeführt haben.

Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die durch Fehler des Benutzers infolge der Missachtung der genannten Anweisungen entstehen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. **Öffnen sie die tür,** entfernen Sie allen Zubehör und stellen Sie sicher, dass der Ofen leer ist **spülen sie den wasserbehälter** mit Hahnenwasser aus (keine Reinigungsmittel verwenden) und befüllen Sie ihn dann bis zur Markierung "MAX".
   Schieben sie den wasserbehälter in seine Aufnahme hinein, bis er den Kontaktpunkt erreicht und fest sitzt.
2. **Lassen sie die kalibrier-funktion laufen** und befolgen Sie die Anweisungen am Display.
   Hinweis
   Die wasserpumpe ist verantwortlich für das Befüllen und Ablassen der Dampfboiler ist jetzt aktiviert. Beim Pumpen von Luft läuft sie lauter, und beim erneuten Befüllen der Pumpe mit Wasser leiser.
   Dies ist normal und kein Grund zur Beunruhigung.
   Nach der kalibrierung lassen Sie den Ofen auf Raumtemperatur abkühlen und wischen feuchte Stellen - so vorhanden - trocken.
   Leeren sie den wasserbehälter und trocknen Sie ihn vor weiterem Gebrauch aus.
3. **Lassen sie die heißluft-funktion** bei 200 °C etwa eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen. Dabei sollte ein Fenster im Raum geöffnet sein.

Wichtige Sicherheitshinweise

AUFMERKSAM LESEN UND ZUM NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

Erhitzen oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien im Gerät oder in seiner Nähe. Dampfschwaden können Brand und Explosionen verursachen.

Wenn Material innerhalb oder außerhalb des Garraums zu brennen anfängt oder Rauch beobachtet wird, die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.

Garen sie die speisen nicht länger als nötig. Es besteht Brandgefahr.

Lassen sie das gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere dann nicht, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.

Verwenden sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Es ist nicht für industriellen Einsatz oder Anwendung im Laboratorium geeignet.

***Kinder dürfen** den Ofen nur dann ohne Aufsicht benutzen, wenn sie für einen sicheren Gebrauch ausreichend eingewiesen wurden und sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind. Das Gerät darf ohne Aufsicht nicht von Kleinkindern oder behinderten Personen bedient werden. Kleinkinder sollten sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können. Wenn Ihr Backofen im Kombinationsmodus betrieben wird, dürfen Kinder das Gerät wegen der entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen.*
Bei der benutzung des gerätes können zugängliche teile sehr heiss werden, halten sie daher kleine kinder fern.

***Verwenden sie ihr mikrowellengerät** niemals zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern. Der Druck erhöht sich und kann Schäden oder Explosionen beim Öffnen verursachen.*

***Die türdichtungen und die angrenzenden flächen** müssen regelmäßig auf Schäden geprüft werden. Nehmen Sie bei einer Beschädigung dieser Flächen das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.*

Ziehen sie niemals Töpfe und Pfannen über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden. Legen Sie die Speisen/Formen stets auf den Rost oder die Fettpfanne/Bleche.

Stellen sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen am Innenraum und an den Scharnieren zu vermeiden. An den Türgriff darf nichts gehängt werden.

Benutzen sie dieses Gerät nicht als Raumheizung oder Befeuchter.

Umweltschutz

Entsorgen des Verpackungsmaterials

- Die Verpackung besteht aus 100 % recyclingfähigem Material und ist durch das Recycling-Symbol gekennzeichnet ♺.
- Entsorgen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien des Geräts ordnungsgemäß und umweltgerecht.

Entsorgung von Altgeräten

- Die Geräte bestehen aus recyclingfähigem oder wiederverwertbarem Material. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Schneiden Sie vor der Entsorgung des Geräts das Netzkabel ab, um das Gerät funktionsuntüchtig zu machen.

Produkt

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.
- Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potentielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.
- Das Symbol auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Übergeben Sie daher das Altgerät den zuständigen Sammelstellen für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten, wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeinde, an den örtlichen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.

Vorsichtsmaßnahmen

ALLGEMEINES

DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT BESTIMMT!

VERWENDEN SIE DEN GARRAUM nicht als Ablage.

OBSTSAFTSPRITZER können bleibende Flecken hinterlassen. Lassen Sie den Ofen abkühlen und reinigen Sie ihn vor dem nächsten Gebrauch.

ÖFFNEN SIE DIE BACKOFENTÜR VORSICHTIG!

HEISSER DAMPF KANN RASCH ENTWEICHEN.

VERWENDEN SIE IMMER TOPFLAPPEN ODER OFENHANDSCHUHE, wenn nach dem Garen Behälter, Geräteteile und Schalen angefasst werden. Lassen Sie den Ofen vor der Reinigung abkühlen. Das Wasser in der unteren Aussparung ist nach dem Garen heiß.

HALTEN SIE DIE TÜRDICHTUNGSFLÄCHEN SAUBER. Die Backofentür muss richtig schließen.

WISCHEN SIE JEDE RESTFEUCHTIGKEIT nach dem Garen und nach dem Abkühlen des Ofens weg.

Vergessen Sie nicht die Decke des Garraums, sie wird leicht übersehen. Für einige Speisen muss der Ofen ganz trocken sein.

VORSICHT

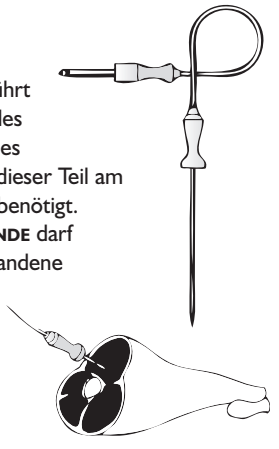
LEBENSMITTEL & ALKOHOL. Dies gilt besonders für das Garen oder Wiedererwärmen von alkoholhaltigen Speisen. Bei der Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Bitte denken Sie deshalb immer daran, dass die Gefahr besteht, dass Alkoholdämpfe Feuer fangen, wenn Sie mit dem Heizelement in Kontakt kommen. Nach Möglichkeit sollte in diesem Ofen kein Alkohol verwendet werden.

ES DARF NUR WASSER im Wasserbehälter benutzt werden. Es sind keine anderen Flüssigkeiten erlaubt.

ZIEHEN SIE NIEMALS voll beladene Roste oder Backbleche heraus. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor.

BABYNAHRUNG IN GLÄSERN oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.

TEMPERATURGAREN



DIE SPEISESONDE sollte normalerweise so eingeführt werden, dass die Spitze des Fühlers im dicksten Teil des Lebensmittels steckt, da dieser Teil am längsten zum Erwärmen benötigt.

DIE SPITZE DER SPEISESONDE darf eventuell im Fleisch vorhandene Knochen nicht berühren.

Vermeiden Sie es auch, die Speisesonde in fettige Teile der Speise zu stecken, da sich diese

Precautions

Teile rascher erwärmen und zu fehlerhaften Endtemperaturen führen.
Die Speisesonde sollte nach Möglichkeit so eingeführt werden, dass die Spitze weder die Wände noch den Boden der Backofenform berührt.
Die eingestellte temperatur muss höher sein als die aktuelle Temperatur des Lebensmittels.
Die speisesonde darf nicht zur Herstellung von Süßigkeiten, Marmeladen, Gelees oder Gerichten benutzt werden, die lange Zeit köcheln oder garen müssen. Dies liegt daran, dass die höchste Einstelltemperatur 100 °C beträgt.
Die speisesonde darf bei der Reinigung niemals in Wasser getaucht werden. Nach dem Gebrauch einfach mit einem sauberen feuchten Tuch oder einem Küchentuch abwischen.
Der ofen darf nicht betrieben werden, wenn die Speisesonde im Garraum nicht am Ofen angeschlossen ist.
Wenn Sie sich beim Betrieb des Ofens nicht an das Gesagte halten, wird die Speisesonde beschädigt.
Verwenden sie nur die mitgelieferte oder vom Kundendienst empfohlene Speisesonde. Andere auf dem Markt erhältliche Produkte bringen nicht das gewünschte Ergebnis und können den Ofen beschädigen.

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:
1. Versuchen Sie bitte zunächst, das Problem selbst anhand der Beschreibungen in Abschnitt "Hinweise zur Fehlersuche" zu lösen.
2. Schalten Sie das Gerät aus und danach wieder ein, um zu prüfen, ob der Fehler weiterhin erscheint.

Sollte der Fehler nach Durchführung der oben genannten Prüfungen weiterhin bestehen, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

Bitte geben Sie Folgendes an:
- eine kurze Beschreibung des Fehlers;
- das exakte Gerätemodell;
- die Servicenummer. Die Servicenummer finden Sie auch im Garantie-Handbuch,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

Lassen Sie Reparaturen nur **von unserem Kundendienst ausführen** (die Verwendung von Original-Ersatzteilen sowie die korrekte Reparatur ist dadurch garantiert).

Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann die Sicherheit und Qualität des Produktes beeinträchtigen.

SERVICE 0000 000 00000

Konformitätserklärung CE
- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entspricht den EG-Richtlinien N. 1935/2004.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Zweck der Benutzung als Kochgerät konzipiert. Jeder andere Gebrauch (z.B. das Heizen von Räumen) ist als bestimmungsfremd und somit als gefährlich anzusehen.
- Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit folgenden Anforderungen konzipiert, hergestellt und auf den Markt gebracht:
  - Sicherheitsanforderungen der Niederspannungs - Richtlinie 2006/95/CE (die die Bestimmungen 73/23/CEE und folgende Zusätze ersetzt),
  - Sicherheitsvorschriften der EG-Richtlinie 2004/108/EEC.
  - Sicherheitsvorschriften der Richtlinie 93/68/EEC.

Zubehör

ALLGEMEINES

Eine reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Stellen Sie vor dem Kauf sicher, dass das Zubehör für den kombinierten Einsatz von Dampf und Heißluft geeignet ist.

Stellen sie die behälter auf den Ofenrost. Er kann größere Gewichte tragen als den Back-/Tropfeinsatz oder der Dampfeinsatz.

Vergewissern sie sich, dass zwischen dem oberen Rand des Behälters und der oberen Wand des Garraums ein Mindestabstand von 30 mm eingehalten wird, damit der Dampf ungehindert in den Behälter eindringen kann.

AUSWÄHLEN DES GARBEHÄLTERS

Verwenden sie möglichst gelochte garbehälter, so z.B. zum Garen von Gemüse. Der Dampf kann dann von allen Seiten an die Speise gelangen und die Speise wird überall gleichmäßig gegart.

So dringt der dampf leicht in die Hohlräume zwischen großen Lebensmittelstücken wie Kartoffeln ein. Auf diese Weise wird ein gleichmäßiger und effizienter Garvorgang gewährleistet. Und eine große Menge kann in der gleichen Zeit gegart werden wie eine kleinere Menge. Wenn die Speisen so (mit ausreichend Abstand) angeordnet werden, dass der Dampf ungehindert die einzelnen Stücke erreichen kann, können größere Mengen in der gleichen Zeit gegart werden wie kleinere Mengen bei Anordnung ohne ausreichende Zwischenräume.

Kompaktere gerichte wie Aufläufe, Teiggerichte oder Lebensmittel wie Erbsen oder Spargelstangen, bei denen es so gut wie keine Zwischenräume gibt, brauchen zum Garen etwas länger, da der Dampf nicht so gut an die Speisen herankommt.

SCHWAMM

Der mitgelieferte schwamm dient dazu, das Restkondenswasser abzuwischen, das sich unter Umständen nach dem Garen am abgekühlten Backofen abgesetzt hat. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, um sich nicht zu verbrennen!

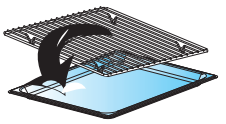
GRILLROST

Der grill-/ oder ofenrost ermöglicht die Heißluftzirkulation um die Speisen. Stellen Sie die Speisen direkt darauf oder verwenden Sie den Ofenrost als Aufstellfläche für Töpfe, Kuchenformen oder andere Garbehälter. Setzen Sie Lebensmittel direkt auf den Ofenrost und den Back-/Tropfeinsatz darunter.

BACK-/TROPFEINSATZ

Positionieren sie den back-/tropfeinsatz unter dem Ofenrost und dem Dampfeinsatz. Er kann auch als Kochgeschirr oder Backblech verwendet werden.

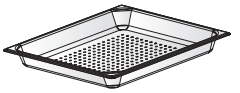
Der Back-/Tropfeinsatz fängt heruntertropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung vermieden wird im Garraum. Stellen Sie Gefäße nicht direkt auf den Boden des Garraums.



DAMPFEINSATZ

Verwenden sie den dampfeinsatz zum Garen von Speisen wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.

Benutzung des backofens ohne dampfeinsatz zum Garen von Speisen wie Reis und Körnerfrüchten.

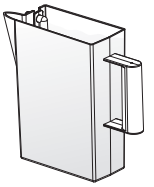


WASSERBEHÄLTER

Der wasserbehälter befindet sich hinter der Tür und ist nach dem Öffnen der Tür zugänglich.

Für alle garfunktionen mit Ausnahme des Heissluftbetriebs muss der Wasserbehälter voll sein.

Befüllen sie den wasserbehälter bis zur Markierung "Max" mit Leitungswasser.



Verwenden sie nur frisches leitungswasser und Mineralwasser ohne Kohlensäure. Weder destilliertes oder gefiltertes Wasser noch andere Flüssigkeiten dürfen in den Wasserbehälter gefüllt werden.

Der wasserbehälter muss aus hygienischen gründen nach jedem gebrauch unbedingt entleert werden. Dies muss aus Hygienegründen durchgeführt werden. Auf diese Weise wird zudem verhindert, dass sich Kondenswasser im Gerät ansammelt.

Ziehen Sie den Wasserbehälter **Vorsichtig** aus dem Fach heraus; gehen Sie dabei langsam vor, um ein Verschütten von Flüssigkeiten zu vermeiden. Halten Sie den Behälter waagerecht, damit kein Wasser aus dem Ventilsitz austreten kann.

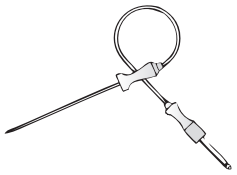
SPEISESONDE

Die speisesonde dient der Messung der Innentemperatur Ihrer Speise im Bereich von 30 °C bis 100 °C. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich das Gerät aus und im Display wird "Temperatur erreicht" angezeigt.

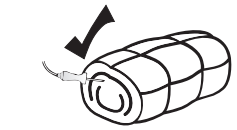
Tauchen sie die speisesonde niemals beim Reinigen in Wasser. Nach dem Gebrauch einfach mit einem sauberen feuchten Tuch oder einem Küchentuch abwischen.

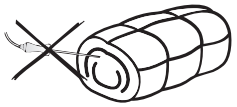
Einsetzen der Speisesonde

1. **Stecken sie die speisesonde** noch außerhalb des Ofens in das Lebensmittel.



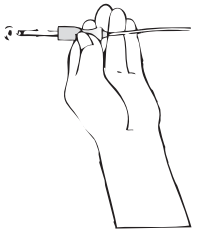
Die speisesonde soll so weit wie möglich in das Lebensmittel eingeführt werden.
Dies gewährleistet präzisere Temperaturmessungen.





2. **Stellen sie** das Lebensmittel mit korrekt eingesteckter Sonde in den Ofen.

3. **Klappen sie den deckel der speisesonde zurück und** schließen Sie die Speisesonde an der Buchse in der Innenwand an und achten Sie darauf, dass das Kabel bei geschlossener Tür nicht eingeklemmt ist.
Buchse und Sondenstecker sind ohne Strom.

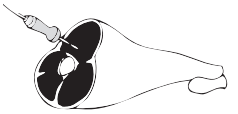


HÄHNCHEN

Wird die speisesonde für ein Brathähnchen verwendet, sollte die Spitze der Speisesonde in den dicksten Teil des Hähnchens gesteckt werden, also direkt hinter dem Schenkel in die Innenseite. Es darf keine Knochen berühren.

LAMM

Bei der zubereitung von lammkeule/lammschulter sollte die Spitze der Speisesonde in den dicksten Teil so eingesteckt werden, dass der Knochen dabei nicht berührt wird.



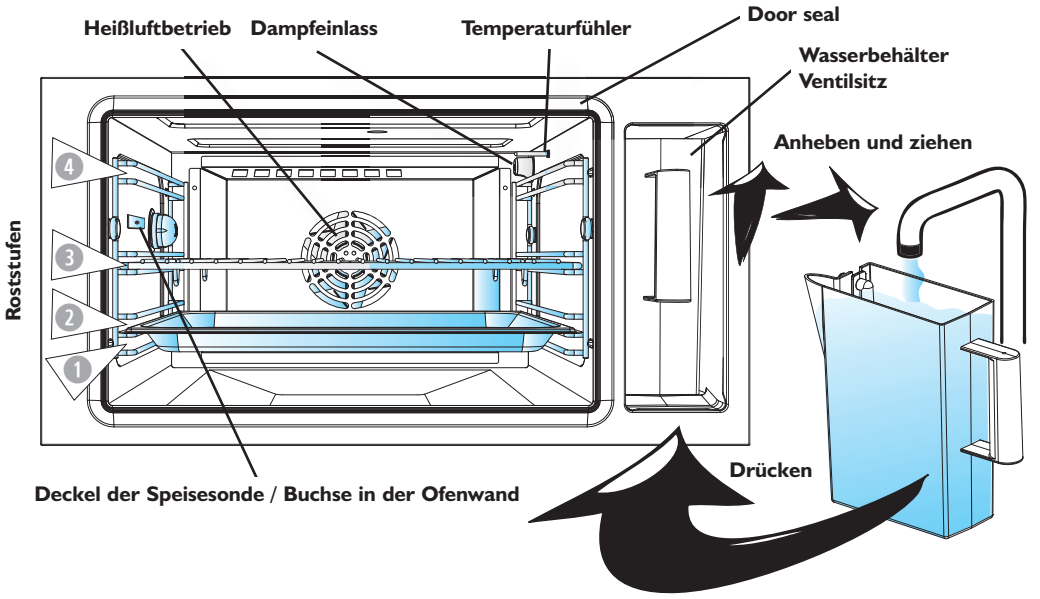
SCHWEIN

Bei der zurbereitung von schwein im ofen wie Schweinebraten, Rollbraten usw. sollte die Spitze der Speisesonde eher in das Ende der Keule gesteckt werden, in den dicksten Teil, und nicht durch die Fettschicht an der Oberfläche. Die Spitze der Speisesonde darf nicht in fettige Teile des Schweinefleisches eingesteckt werden.

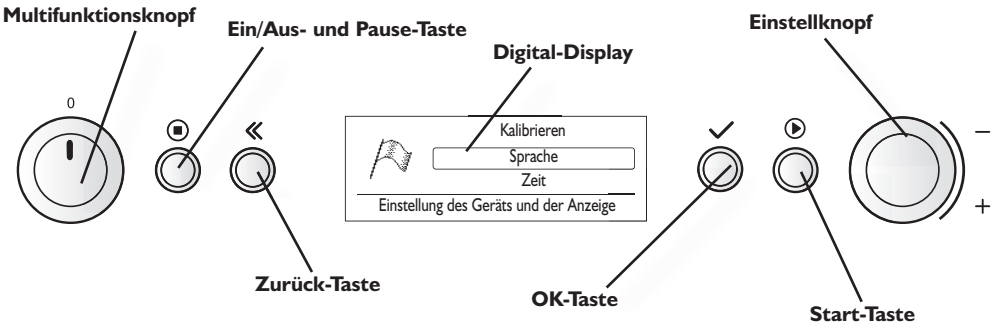
FISCH

Die speisesonde eignet sich zur zubereitung ganzer grosser fische wie Hecht und Lachs.
Stecken Sie die Spitze der Speisesonde in den dicksten Teil, aber nicht direkt an den Knochen.

Leistungsmerkmale des Geräts

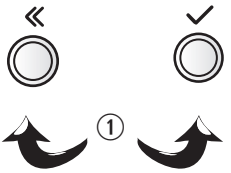


Bedienblende



Tastensperre

1. Drücken sie gleichzeitig die tasten zurück und ok, bis sie zwei signaltöne hören (3 sekunden).



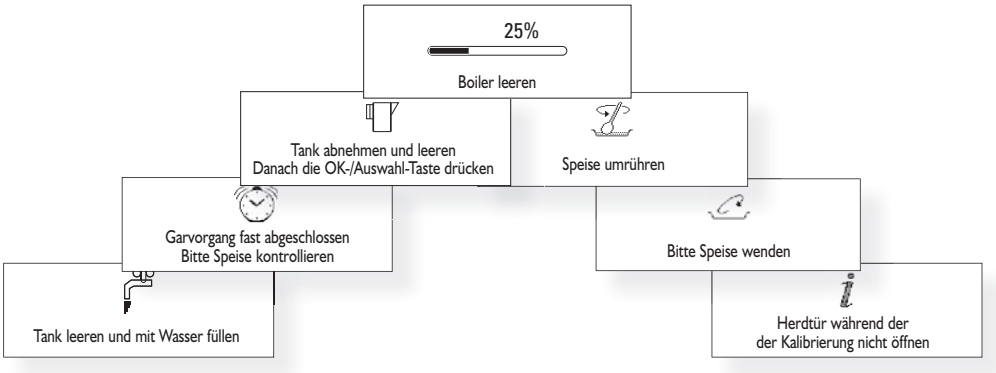
Benutzen sie diese funktion, damit Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen können.
Wenn die kindersicherung aktiv ist, sind alle Tasten gesperrt.

Bitte beachten sie hierbei: Diese Tasten funktionieren nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Eine bestätigung wird 3 Sekunden eingeblendet, bevor die vorherige Anzeige wieder erscheint.
Die tastensperre wird auf dieselbe weise wieder abgeschaltet.

Meldungen

Bei der nutzung einiger funktionen hält das Gerät evtl. an und fordert Sie auf, eine bestimmte Handlung durchzuführen, oder gibt einen Hinweis zur Benutzung eines Zubehörteils.
Wenn eine meldung angezeigt wird:
- Öffnen Sie die Tür (wenn notwendig).
- Führen Sie den Vorgang aus (wenn notwendig).
- Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Starttaste wieder in Betrieb.

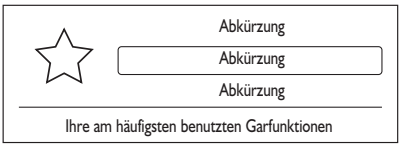


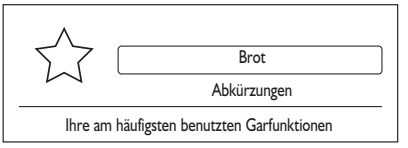
Abkürzungen

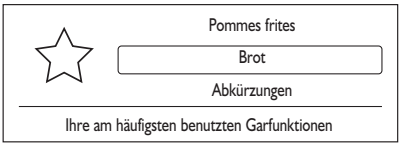
1. Drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis Abkürzungen angezeigt wird.
2. Drehen die den Einstellknopf, um Ihre bevorzugte Abkürzung auszuwählen. Die am häufigsten genutzte Funktion wird vorausgewählt.
3. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Drehen die den Einstell-/OK-Knopf, um die gewünschten Anpassungen vorzunehmen.
5. Drücken Sie die Start-Taste.

Für eine einfachere Bedienung stellt das Gerät automatisch eine Schnellauswahlliste mit Ihren Lieblingsspeisen zusammen.

Bei der ersten Gerätebenutzung besteht die Liste zunächst aus 10 leeren Positionen mit der Bezeichnung "Abkürzungen". Mit der Zeit wird das Gerät die Liste automatisch mit den von Ihnen am häufigsten genutzten Funktionen füllen.







Wenn sie das Abkürzungs-Menü aufrufen, wird die Funktion, die Sie am häufigsten genutzt haben, vorausgewählt und als Abkürzung #1 an die erste Stelle gesetzt.

Hinweis: Die Reihenfolge der im Abkürzungs-Menü angezeigten Funktionen ändert sich automatisch entsprechend Ihrer Kochgewohnheiten.

Ein/Aus/Pause

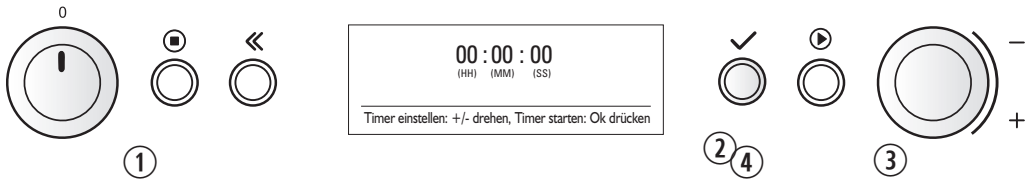
Das Gerät wird ein- und ausgeschaltet oder auf Pause gestellt mit den Tasten Ein-/Aus.

Wenn das Gerät eingeschaltet wird, funktionieren alle Tasten normal und die 24 Uhr wird nicht angezeigt.

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, reagiert nur noch eine Taste. Ausschließlich die OK-Taste funktioniert (siehe Zeitschaltuhr). Auf dem Display wird die 24-Stunden-Anzeige dargestellt.

Hinweis: Das Verhalten des Geräts kann von der vorstehenden Beschreibung abweichen, je nachdem, ob die ÖKO-Funktion ein- oder ausgeschaltet ist (weitere Informationen finden Sie im Kapitel zur ÖKO-Funktion).
Die hier genannten Beschreibungen gehen davon aus, dass das Gerät EINGESCHALTET ist.

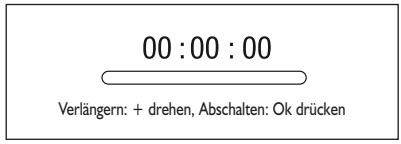
Timer



1. Schalten sie den ofen ab, indem Sie den Multifunktionsknopf auf Null drehen oder die Ein-/Aus-Taste drücken.
2. Drücken sie die ok-taste.
3. Drehen die den einstellknopf, um die gewünschte Zeitdauer einzustellen.
4. Drücken sie die ok-taste, um die Rückwärtszählung des Timers zu starten.

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie einen Timer zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. Zeiten für einen Braten und das Kochen mit höchster Energiestufe.

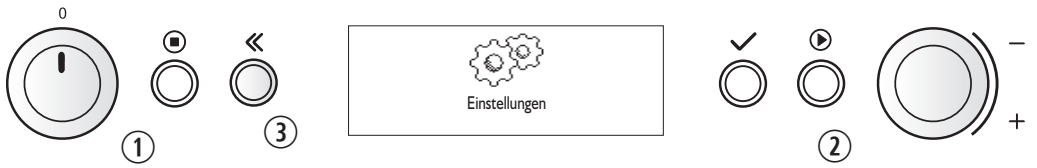
Diese funktion ist nur verfügbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist oder sich im Standby-Modus befindet.



Ein signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Durch drücken der stopp-taste vor Ablauf des Timers wird dieser ausgeschaltet.

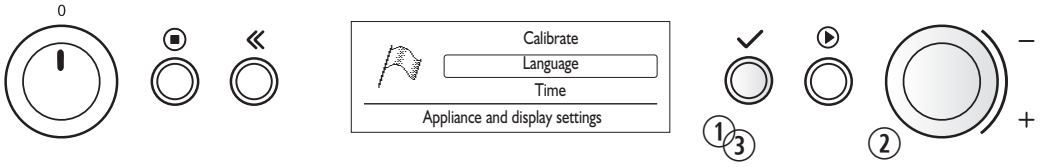
Ändern der Einstellungen



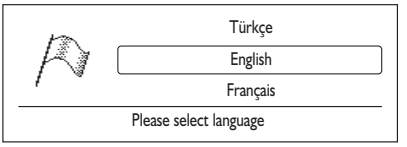
1. **Drehen sie den multifunktionsknopf,** bis Einstellungen angezeigt wird.
2. **Drehen die den einstellknopf,** um eine der zu ändernden Einstellungen auszuwählen.

Wenn das gerät zum ersten mal an das stromnetz angeschlossen wird, werden Sie aufgefordert, die Sprache und die 24-Stunden-Anzeige (Uhr) einzustellen.
Nach einem stromausfall blinkt die Uhr und muss neu gestellt werden.
Ihr gerät besitzt eine Reihe von Funktionen, die Sie beliebig einstellen können.

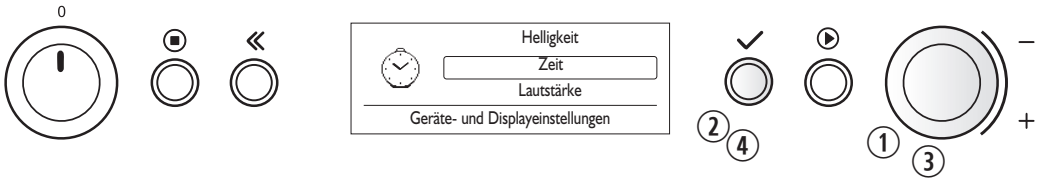
Sprache



1. **Drücken sie die ok-taste**
2. **Drehen die den einstellknopf,** um eine der verfügbaren Sprachen auszuwählen.
3. **Drücken sie die ok-taste** erneut, um die Änderung zu bestätigen..

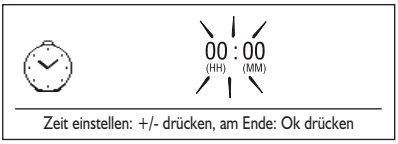


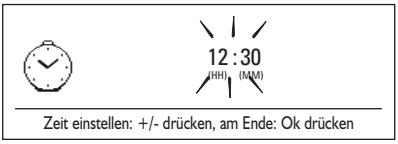
Uhr einstellen



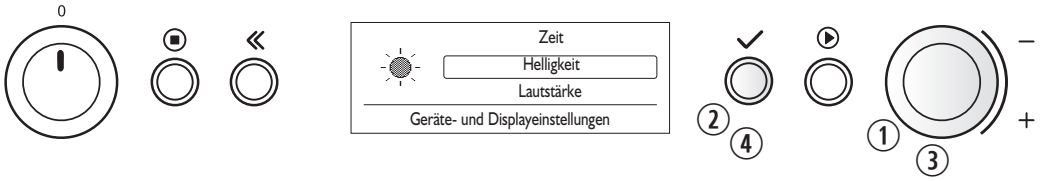
1. Drehen die den Einstellknopf, bis die Uhrzeit angezeigt wird.
2. Drücken sie die OK-Taste. (Die Ziffern blinken.).
3. Drehen die den Einstellknopf, um die 24-Stunden-Anzeige einzustellen.
4. Drücken sie die OK-Taste erneut, um die Änderung zu bestätigen.

Die Uhr ist eingestellt und läuft.

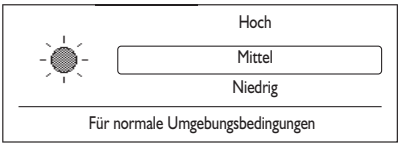




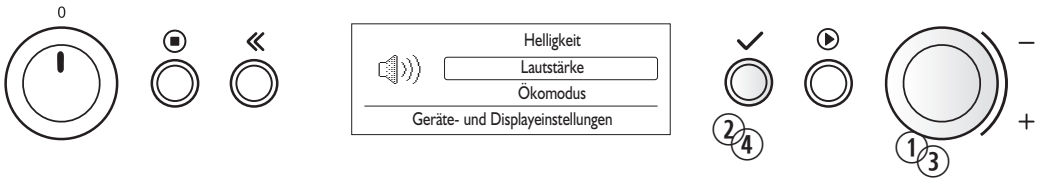
Helligkeit



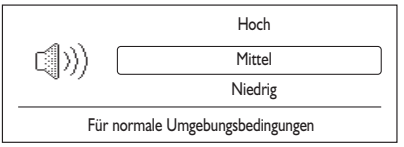
1. Drehen die den Einstellknopf, bis Helligkeit angezeigt wird.
2. Drücken sie die OK-Taste.
3. Drehen die den Einstellknopf, um den gewünschten Helligkeitsgrad einzustellen.
4. Drücken sie erneut die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



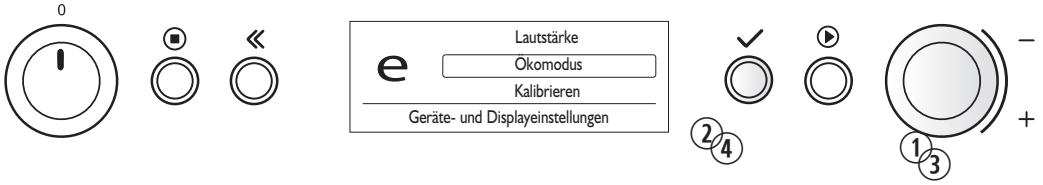
Lautstärke



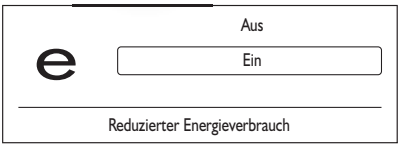
1. Drehen die den Einstellknopf, bis Lautstärke angezeigt wird.
2. Drücken sie die OK-Taste.
3. Drehen die den Einstellknopf, um die gewünschte Lautstärke (hoch, mittel, niedrig oder stumm) einzustellen.
4. Drücken sie die OK-Taste erneut, um die Änderung zu bestätigen.



Ökomodus

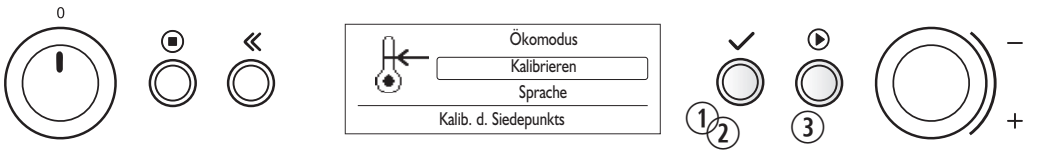


1. Drehen die den Einstellknopf, bis Ökomodus angezeigt wird.
2. Drücken sie die OK-taste
3. Drehen die den Einstellknopf, um die Einstellung ÖKO EIN- oder AUSZUSCHALTEN.
4. Drücken sie die OK-taste erneut, um die Änderung zu bestätigen.



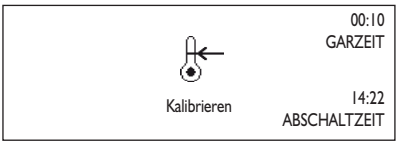
Wenn die ÖKO-Funktion eingeschaltet ist, wird die Anzeige nach einer gewissen Zeit automatisch dunkel gestellt, um Energie zu sparen. Sie leuchtet automatisch wieder auf, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.
Bei der Einstellung OFF (Aus) schaltet sich die Anzeige nicht aus, und die 24-Stunden-Uhr ist immer sichtbar.

Kalibrieren



1. Drücken sie die ok-taste. Die Tür darf auf keinen Fall geöffnet werden, bevor der Vorgang vollständig abgeschlossen ist.
2. Drücken sie die ok-taste.
3. Drücken sie die start-taste.

Vor der verwendung dieser funktion,
Muss der Wasserbehälter mit frischem Leitungswasser gefüllt werden.

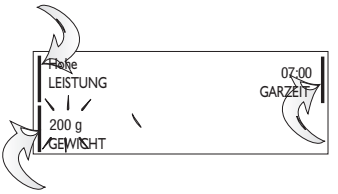


Kalibrierung
Der siedepunkt von wasser hängt vom Luftdruck ab. In höheren Lagen siedet Wasser bei niedrigeren Temperaturen.
Bei der kalibrierung wird das Gerät automatisch auf die Druckverhältnisse des aktuellen Standorts eingestellt. Dabei wird mehr Dampf als üblich erzeugt - Dies ist normal.

Nach der kalibrierung
Lassen sie das gerät abkühlen und wischen Sie die feuchten Teile trocken.
Neukalibrierung
Gewöhnlich wird die Kalibrierung einmal durchgeführt und reicht dann aus, wenn das Gerät permanent an einem Ort stehen bleibt.
Wenn jedoch das Gerät in ein Wohnmobil oder in eine andere mobile Einrichtung eingebaut ist und diese(s) an einen anderen Ort verbracht wird und sich der neue Standort in einer anderen Höhe über NN befindet, muss das Gerät vor dem Gebrauch neu kalibriert werden.

Während des Garens

Nach dem beginn des garvorgangs:
Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Start-Taste in 1-Minuten-Schritten verlängert werden. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit verlängert.
Drehen die den einstellknopf, um zwischen den Parametern zu wechseln, die Sie ändern möchten.



Durch drücken der ok-taste wählen Sie einen Parameter aus und können diesen einstellen (er blinkt). Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Einstellungen zu ändern.
Drücken sie erneut die ok-taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Das Gerät setzt den Betrieb automatisch mit der neuen Einstellung fort.

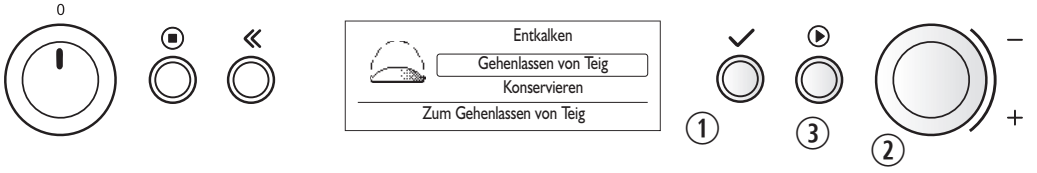
Durch drücken der zurück-taste können Sie direkt zum zuletzt geänderten Parameter zurückkehren.

Spezialfunktionen

1. DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF, bis Spezial-Funktionen angezeigt wird.
2. DREHEN DIE DEN EINSTELLKNOPF, um eine der Spezial-Funktionen auszuwählen. Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel zur jeweiligen Spezial-Funktion (z.B. für das Zum Gehenlassen von Teig).

SPEZIALFUNKTIONEN	
FUNKTION	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG
GEHENLASSEN VON TEIG	**BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION** zum Gehenlassen des Teigs im Gerät bei einer konstanten Temperatur von 40°C
DAMPFREINIGEN	**ZUM KLARSPÜLEN** des Backofens benutzen
ENTKALKEN	**ZUM ENTKALKEN** des Boilers.
ENTLEEREN	**ZUM MANUELLEN ENTLEEREN** des Boilers
DESINFEKTION	**ZUM DESINFIZIEREN** von Babyflaschen und Gläsern
JOGHURT	**ZUM HERSTELLEN VON JOGHURT**
KONSERVIEREN	**ZUM KONSERVIEREN** von Lebensmitteln wie Obst und Gemüse

Gehenlassen von Teig

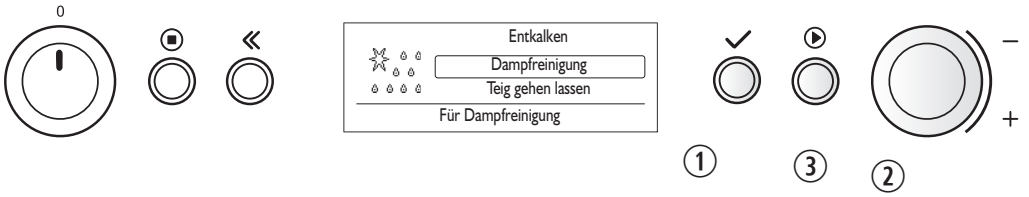


1. DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.
2. DREHEN DIE DEN EINSTELLKNOPF, um die gewünschte Zeitdauer einzustellen.
3. DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE

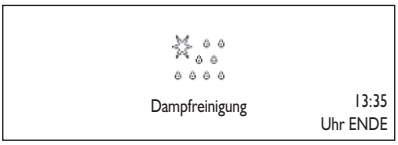
DIE FUNKTION GEHEN LASSEN dient dazu, Teig viel schneller als bei Raumtemperatur gehen zu lassen.

GEHENLASSEN VON TEIG
SETZEN SIE DIE TEIGSCHÜSSEL mit einem Tuch abgedeckt auf den Ofenrost in Stufe 1 oder 2.
DIE GEHZEIT KANN AUF DIESE WEISE um 1/3 im Vergleich mit der im Rezept angegebenen Zeit verkürzt werden.
DIE VERKÜRZUNG DER ZEIT ZUM GEHENLASSEN DES TEIGS wird empfohlen, da die Temperatur im Geräteinnern optimaler ist als die Raumtemperatur. Der Gehvorgang muss im Vergleich zur herkömmlichen Vorgehensweise daher vorzeitig abgebrochen werden. Ansonsten wird der Gehvorgang fortgesetzt, was dazu führt, dass der Teig zu stark aufgeht.

Dampfreinigung



1. **Drücken sie die taste ok / auswahl.**
2. **Befolgen sie** die Anweisungen am Display.
3. **Drücken sie die taste start**

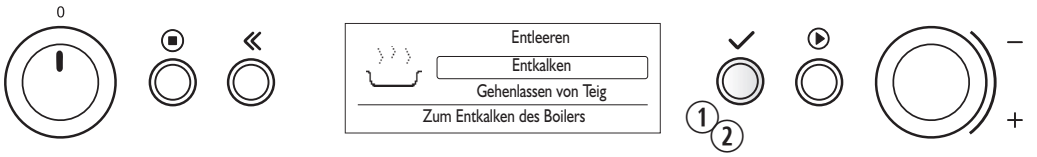


Die dampfreinigungsfunktion wird oft dazu benutzt, starke Verschmutzungen zu erweichen und das Reinigen zu erleichtern.

Benutzen sie diese regelmäßig, um Salzablagerungen und Ansammlungen von anderen säurehaltigen Speisen zu vermeiden, die den Stahl beschädigen können. Wenn er nicht sauber gehalten wird, kann sich Rost bilden.

Trocknen sie den ofen nach dem Reinigen aus.

Entkalken



1. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.** (Das Gerät bereitet die Entkalkung vor)
2. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE,** nachdem Sie den Wasserbehälter mit dem Entkalker korrekt eingesetzt haben. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display. Der Vorgang darf bis zum Abschluss nicht unterbrochen werden.

DIESES GERÄT IST MIT EINEM SYSTEM AUSGESTATTET, das Ihnen anzeigt, wenn eine Entkalkung des Geräts erforderlich ist. Führen Sie eine Entkalkung durch, wenn auf dem Display die Meldung "Entkalkung nötig" angezeigt wird. Stellen Sie vor der Entkalkung sicher, dass ausreichend Entkalkungsflüssigkeit vorhanden ist. Wir empfehlen den Entkalker "Wpro active'clean", der für Kaffee- und Espressomaschinen sowie für Wasserkessel vorgesehen ist.

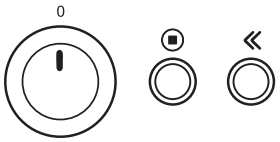
DIE ENTKALKUNG DAUERT etwa ½ Stunde; in dieser Zeit kann kein Garvorgang eingeschaltet werden. Nach Abschluss des Vorgangs wird die Meldung "Bitte Herausnehmen" angezeigt. **NACH DEM ENTLEEREN** des Tanks sollte kein Restwasser mehr im System sein. Das Gerät ist jetzt korrekt entkalkt und kann sicher benutzt werden.

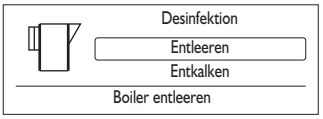
HINWEIS: WURDE EINE ENTKALKUNG einmal begonnen, muss sie immer vollständig durchgeführt werden.

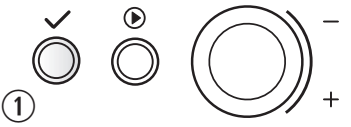
ENTKALKERMENGE

MISCHEN SIE den gesamten Inhalt einer Flasche (250 ml) "Wpro active'clean" Entkalker mit 1 Liter Wasser. Wenn kein "Wpro active'clean" Entkalker vorhanden ist, verwenden Sie weißen Essig.

Entleeren



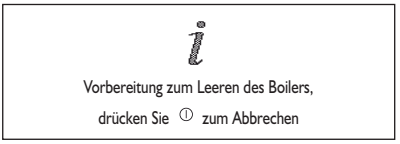


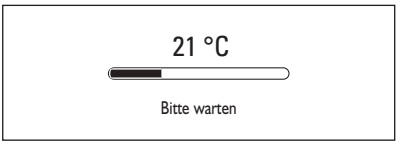


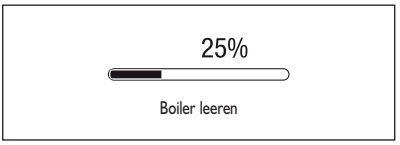
1. Drücken sie die ok-taste.

Der boiler kann manuell entleert werden, um sicherzustellen, dass über einen bestimmten Zeitraum keine Wasserrückstände vorhanden sind.

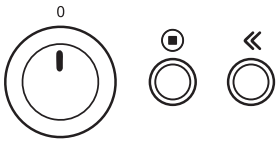
Ist die temperatur im Boiler zu hoch, beginnt das Gerät erst dann mit dem Entleeren, wenn sich die Temperatur auf unter 60°C abgekühlt hat. Die Entleerung wird dann automatisch gestartet.

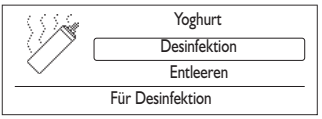


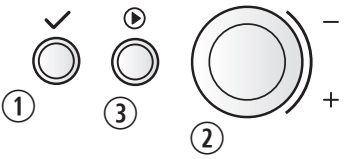




Desinfektion



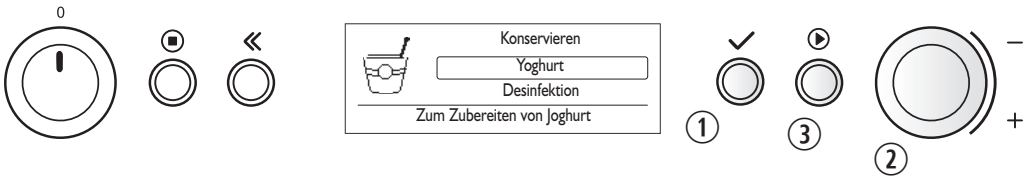




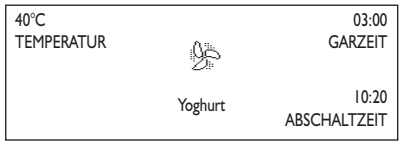
1. Drücken sie die ok-taste.
2. Drehen die den einstellknopf, um die gewünschte Zeitdauer einzustellen.
3. Drücken sie die start-taste

Zum desinfizieren von Babyflaschen und anderen Gegenständen wie Einmachgläsern.
Vergewissern sie sich, dass die Gegenstände, die desinfiziert werden sollen, hitzebeständig sind und Temperaturen von 100°C aushalten.
Setzen sie das backblech, den teller oder den rost auf stufe 1. Setzen Sie die Teile direkt und in ausreichendem Abstand voneinander darauf, damit der Dampf alle Teile erreicht.
Alle gegenstände müssen soweit wie möglich zerlegt werden, damit der Dampf von allen Seiten einwirken kann.
Trocknen sie alle teile gründlich, bevor Sie diese wieder zusammensetzen.
Hinweis:
Mindestens 20 minuten sind für gute Ergebnisse erforderlich; dies entspricht der werkseitigen Einstellung. Kürzere Zeiten können nicht eingestellt werden.
Die max. zeit beträgt 1½ Stunde.

Yoghurt



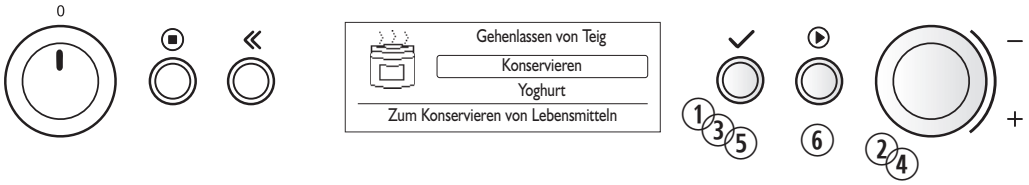
1. **Drücken sie die OK-taste.**
2. **Drehen die den einstellknopf,** um die gewünschte Zeitdauer einzustellen.
3. **Drücken sie die START-taste**



Zum zubereiten von joghurt. Wenn Sie nicht pasteurisierte Milch verwenden, müssen Sie diese bis auf 90 °C erhitzen und dann auf unter 49 °C abkühlen lassen (die Temperatur darf 32 °C nicht unterschreiten, 43 °C ist optimal). Ansonsten verfestigt sich der Joghurt nicht.
Geben sie etwa 100 g bereits vorhandenen Joghurt mit lebenden Kulturen, der auf Raumtemperatur gebracht wurde, in 1 Liter Vollmilch. (Milch und Joghurt müssen den gleichen prozentualen Fettgehalt haben).
Geben sie die mischung in (6 bis 7) Portionsgläser aus Glas. Verschließen Sie jedes Glas fest mit einem Deckel oder mit einer hitzebeständigen Klarsichtfolie. Es können auch spezielle Joghurtgläser verwendet werden.
Stellen sie die behälter auf den Ofenrost in das Gerät.
Stellen sie die zeit auf 5 Stunden ein. (Die Temperatur ist werkseitig auf 40 °C voreingestellt).
Lassen sie den joghurt abkühlen und stellen Sie ihn dann vor dem Verzehr für mehrere Stunden in den Kühlschrank. Er ist für 1 bis 2 Wochen haltbar. Sie können innerhalb von 5 bis 7 Tagen einen Teil davon (etwa 100 g) als Ausgangsmaterial für die Herstellung einer neuen Joghurtzubereitung verwenden.

Hinweis: Alle Küchengeräte und Gläser müssen beim Herstellen von Joghurt sehr sauber sein, damit keine ungewollten Bakterienkulturen versehentlich in den Prozess gelangen. Daher empfehlen wir, die Behälter usw. vor dem Gebrauch mit der Funktion "Desinfizieren" zu desinfizieren.

Konservieren

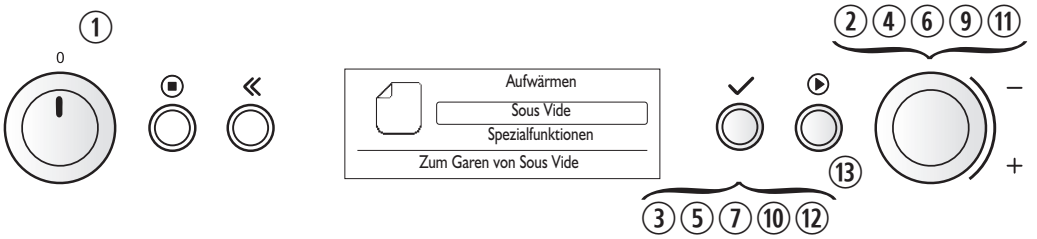


1. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.**
2. **DREHEN DIE DEN EINSTELLKNOPF,** um auszuwählen, welche Einstellung geändert werden soll.
3. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE** zur Bestätigung.
4. **DREHEN DIE DEN EINSTELLKNOPF,** um die Einstellung zu ändern.
5. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE** zur Bestätigung. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 2 und 5).
6. **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

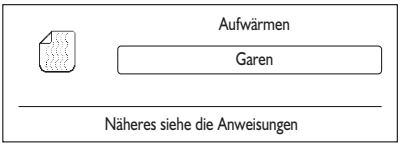
ZUM KONSERVIEREN von Lebensmitteln wie Obst und Gemüse.
STELLEN SIE DEN OFENROST AUF STUFE 2 und den Teller darunter. Stellen Sie die Gläser auf den Ofenrost. Wenn die Gläser zu hoch sind, stellen Sie sie direkt auf den Tropfeinsatz auf Stufe 1.
VERWENDEN SIE NUR FRÜCHTE und Gemüse von hoher Qualität. Die Gläser können mit der Desinfektionsfunktion gereinigt werden. Öffnen Sie nach Ablauf der Konservierungsdauer die Tür, aber lassen Sie die Gläser noch so lange im Gerät, bis sie auf Raumtemperatur abgekühlt sind.

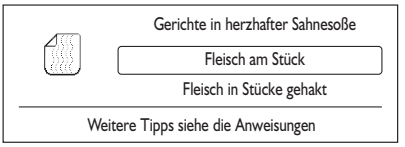
KONSERVIEREN			
LEBENSMITTEL	MENGE	ZEIT	HINWEISE
GEMÜSE	**1 Liter-Glas**	**40-120 Min**	**DAS GEMÜSE VORKOCHEN** und die Gläser wie für Früchte beschrieben befüllen. Salzwasser darüber geben.
	½ Liter-Glas	**25-105 Min**	
FRÜCHTE	**1 Liter-Glas**	**30-50 Min**	**REIFE FRÜCHTE** sollten nicht vorgekocht werden. Harte Früchte benötigen eine geringe Vorkochzeit. **DIE GLÄSER FÜLLEN,** aber oben einen Freiraum von etwa 2 cm lassen. Sirup über die Früchte gießen
	½ Liter-Glas	**15-35 Min**	

Sous Vide

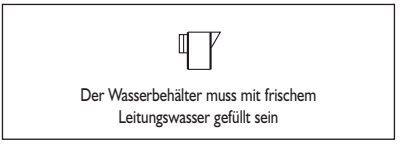


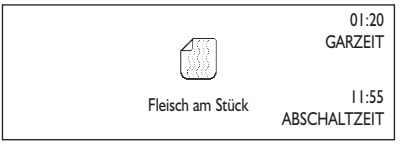
1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf**
2. **Drehen die den Einstellknopf,** bis "Sous Vide" angezeigt wird.
3. **Drehen die den Einstellknopf,** um eine der Funktionen Sous Vide auszuwählen.
4. **Drücken Sie die OK-Taste** zur Bestätigung.
5. **Drehen die den Einstellknopf** zur Auswahl der Lebensmittel.
6. **Drücken Sie die OK-Taste** zur Bestätigung.





7. **Befolgen sie** die auf dem Display angezeigten Anweisungen für den Wasserbehälter und andere Zubehörteile.
8. **Drehen die den Einstellknopf,** um auszuwählen, welche Einstellung geändert werden soll.
9. **Drücken Sie die OK-Taste** zur Bestätigung.
10. **Drehen die den Einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
11. **Drücken Sie die OK-Taste** zur Bestätigung. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 9 und 12).
12. **Drücken Sie die Start-Taste**





Legen sie das Gargut immer auf den Ofenrost, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann..

Aufwärmen

DIESE FUNKTION DIENT zum Garen der in der folgenden Tabelle aufgeführten Lebensmittel.

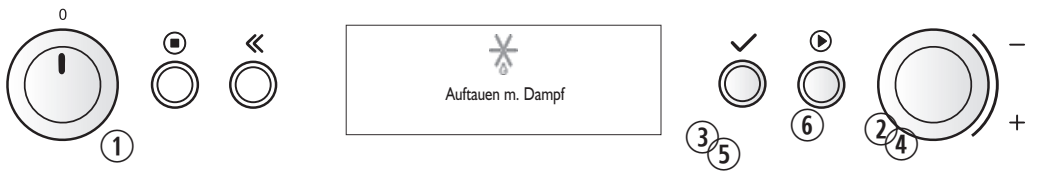
LEBENSMITTEL	GARZEIT	ZUBEHÖR
TIEFKÜHLKOST	**01 MIN - 4 STUNDEN**	**OFENROST** auf Stufe 3
GEKÜHLTE LEBENSMITTEL	**01 MIN - 4 STUNDEN**	

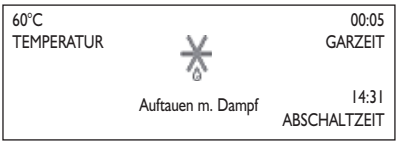
Garen

DIESE FUNKTION DIENT zum Garen der in der folgenden Tabelle aufgeführten Lebensmittel.

LEBENSMITTEL	GARZEIT	ZUBEHÖR
FLEISCH AM STÜCK	**1 H 20 MIN - 4 STUNDEN**	**OFENROST** auf Stufe 3
FLEISCH IN STÜCKE GEHAKT	**45 MIN - 4 STUNDEN**	
GEFLÜGEL	**45 MIN - 4 STUNDEN**	
FISCH	**40 MIN - 4 STUNDEN**	
WEICHTIERE	**30 MIN - 4 STUNDEN**	
SHELLFISH	**28 MIN - 4 STUNDEN**	
GEMÜSE	**35 MIN - 4 STUNDEN**	
FRÜCHTE	**25 MIN - 4 STUNDEN**	
SÜSSSPEISEN	**35 MIN - 4 STUNDEN**	
HERZHAFTE SAHNESOSSE	**30 MIN - 4 STUNDEN**	

Auftauen mit Dampf





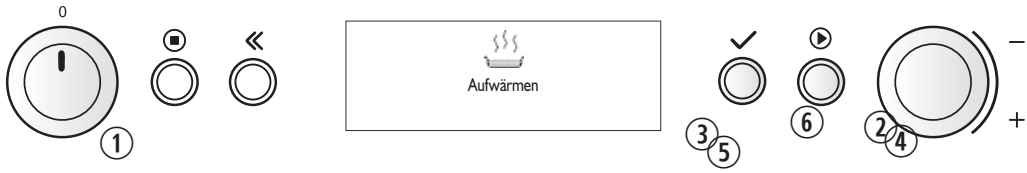
1. Drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis Auftauen m. Dampf angezeigt wird.
2. Drehen die den Einstellknopf, um auszuwählen, welche Einstellung geändert werden soll.
3. Drücken Sie die OK-Taste zur Bestätigung.
4. Drehen die den Einstellknopf, um die Einstellung zu ändern.
5. Drücken Sie die OK-Taste zur Bestätigung. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 2 und 4).
6. Drücken Sie die Start-Taste.

Benutzen Sie diese Funktion zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Brot und Obst.

Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.
Mit einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.
Legen Sie Brot mit Frischhaltefolie in das Gerät, um zu verhindern, dass es aufweicht.
Legen Sie Speisen wie Fleisch und Fisch ohne Verpackung und ohne Abdeckung in den Dampfeinsatz auf Stufe 3. Setzen Sie den Tropfeinsatz darunter auf Stufe 1 ein, um das Tauwasser aufzufangen.
Wenden Sie die Speise nach der Hälfte des Auftauvorgangs und sondern Sie bereits aufgetaute Teile etwas ab.

LEBENSMITTEL		GEWICHT	AUFTAUZEIT	STEHZEIT	TEMPERATUR
FLEISCH	**HACKFLEISCH**	**500 G**	**25-30 Min**	**30-35 Min**	**60° C**
	GESCHNITTEN			**20-25 Min**	
	BRATWURST	**450 G**	**10-15 Min**	**10-15 Min**	
GEFLÜGEL	**GANZ**	**1000 G**	**60-70 Min**	**40-50 Min**	
	FILETS	**500 G**	**25-30 Min**	**20-25 Min**	
	BEINE		**30-35 Min**	**25-30 Min**	
FISCH	**GANZ**	**600 G**	**30-40 Min**	**25-30 Min**	
	FILETS	**300 G**	**10-15 Min**	**10-15 Min**	
	BLOCK	**400 G**	**20-25 Min**	**20-25 Min**	
GEMÜSE	**BLOCK**	**300 G**	**25-30 Min**	**20-25 Min**	
	STÜCKE	**400 G**	**10-15 Min**	**5-10 Min**	
BROT	**LAIB**	**500 G**	**15-20 Min**	**25-30 Min**	
	SCHEIBEN	**250 G**	**8-12 Min**	**5-10 Min**	
	SÜSSE UND HERZHAFTE BRÖTCHEN		**10-12 Min**	**5-10 Min**	
	KUCHEN	**400 G**	**8-10 Min**	**15-20 Min**	
FRÜCHTE	**GEMISCHT**	**400 G**	**10-15 Min**	**5-10 Min**	
	BEEREN	**250 G**	**5-8 Min**	**3-5 Min**	

Aufwärmen



1. Drehen sie den multifunktionsknopf, bis Aufwärmen angezeigt wird.
2. Drehen die den einstellknopf, um auszuwählen, welche Einstellung geändert werden soll.
3. Drücken sie die ok-taste zur Bestätigung.
4. Drehen die den einstellknopf, um die Einstellung zu ändern.
5. Drücken sie die ok-taste zur Bestätigung. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 2 & und 4).
6. Drücken sie die start-taste.

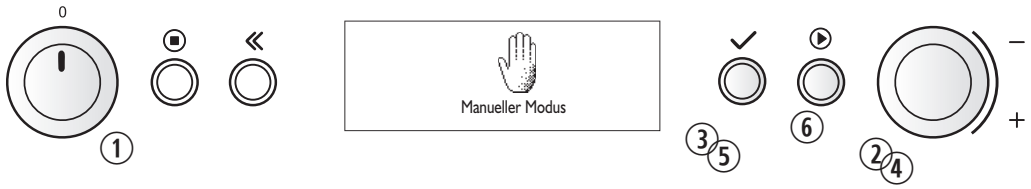
Diese funktion dient zum Aufwärmen von 1-2 Portionen tiefgekühlten, gekühlten oder zimmertemperierten Fertiggerichten.

Wenn sie ein gericht im Kühlschrank aufbewahren oder zum Aufwärmen auf einen Teller geben, arrangieren Sie die dickeren, dichteren Teile auf der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Stücke in der Mitte des Tellers.
Eine stehzeit von einigen minuten verbessert immer das ergebnis.
Verwenden sie immer die mitgelieferte abdeckhaube bei dieser Funktion.

GEKÜHLTE SPEISEN	PORTIONEN	AUFWÄRMZEIT	TEMPERATUR	HINWEISE
TELLERGERICHTE	**1-2**	**18-25 Min**	**100° C**	**Stellen sie die speisen stets** mit einem Deckel oder mit einer hitzefesten Kunststoffhülle in den Dampfeinsatz auf Stufe 3. **Stellen den teller** darunter, um das Wasser aufzusammeln.
SUPPE		**20-25 Min**		
GEMÜSE		**20-25 Min**		
REIS & NUDELN		**15-20 Min**		
KARTOFFELN		**20-25 Min**		
FLEISCH IN SCHEIBEN		**15-20 Min**		
FLEISCH IN SAUCE		**25-30 Min**		
FISCHFILETS		**10-15 Min**		

Manueller Modus

ZUM VERWENDEN DES MANUELLEN MODUS befolgen Sie diese Anweisungen.

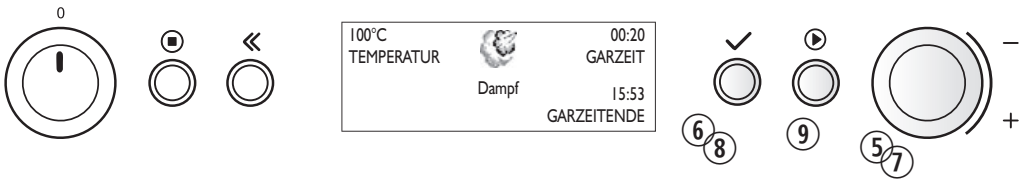


1. **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF,** bis Manueller Modus angezeigt wird.
2. **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF,** um die zu ändernde Einstellung zu wählen.
3. **DRÜCKEN SIE DIE TASTE "OK"** zur Bestätigung.
4. **DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTEN,** um eine der manuellen Funktionen auszuwählen. Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel zur jeweiligen Spezialfunktion.

MANUELLE FUNKTIONEN	
BETRIEBSART	**VORGESCHLAGENE VERWENDUNG:**
DAMPF	**ZUM GAREN** mit Dampf
HEISSLUFT+DAMPF	**ZUM GAREN** von Geflügel, Braten, Fleisch und Fisch gebacken.
HEISSLUFT	**ZUM GAREN VON** Plätzchen, Kuchen und Torten

Dampf

Diese betriebsart eignet sich für Speisen wie Gemüse, Fisch, Saftfrüchte und zum Blanchieren.

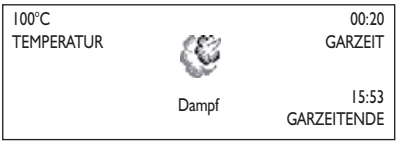


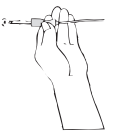
Entscheiden sie, ob Sie mit oder ohne Kerntemperaturfühler garen möchten und befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.

Ohne kerntemperaturfühler:

öffnen sie die tür, stellen Sie die Speise ein.

5. **Drehen sie den einstellknopf,** um eine der Einstellungen auszuwählen und anzupassen.
6. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen.
7. **Drehen sie den einstellknopf,** um die einstellung zu ändern.
8. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie Schritt 7 - 10 falls nötig).
9. **Drücken sie die starttaste.**

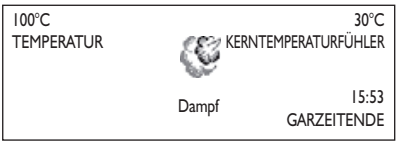




Mit kerntemperaturfühler:

öffnen sie die tür, stellen Sie die Speise ein (stecken Sie den Fühler korrekt in die Speise) und stecken Sie den Fühlerstecker in die Wandsteckdose des Backofens.

5. **Drehen sie den einstellknopf,** um eine der Einstellungen auszuwählen und anzupassen.
6. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen.
7. **Drehen sie den einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
8. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie Schritt 7 - 10 falls nötig).
9. **Drücken sie die starttaste.**



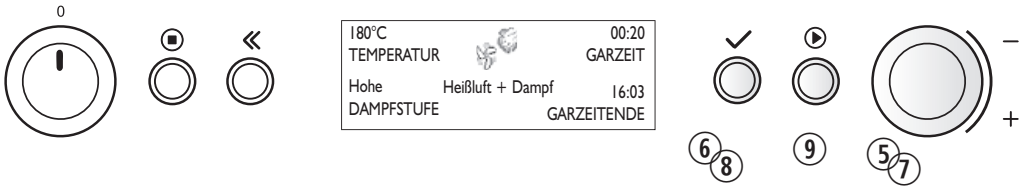
WICHTIG: der Backofen muss auf unter 100°C abgekühlt sein, bevor diese Betriebsart verwendet werden kann. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Ofen abkühlen.

Dampf

<table>
<tr><th colspan="2">SPEISE</th><th>TEMP °C</th><th>ZEIT</th><th>ZUBEHÖR</th><th>HINWEISE</th></tr>
<tr><td>ROTE BEETE</td><td>KLEIN</td><td rowspan="4">100 °C</td><td>50-60 Min</td><td rowspan="3">DAMPFEINSATZ auf Ebene 3
Tropfeinsatz auf Ebene 1</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>ROTKOHL</td><td rowspan="2">GESCHNITTEN</td><td>30-35 Min</td></tr>
<tr><td>WEISSKOHL</td><td>25-30 Min</td></tr>
<tr><td>WEISSE BOHNEN</td><td>EINGEWEICHT</td><td>75-90 Min</td><td>TROPFEINSATZ auf Ebene 3</td><td>FÜGEN SIE DIE DOPPELTE Wassermenge hinzu</td></tr>
<tr><td>FISCHTERRINE</td><td></td><td>75-80 °C</td><td>60-90 Min
72 °C
 </td><td>DAMPFEINSATZ auf Ebene 3</td><td>MIT DECKEL oder hitzebeständiger Kunststofffolie abdecken</td></tr>
<tr><td>GEBACKENE EIER</td><td></td><td>90 °C</td><td>20-25 Min</td><td>TROPFEINSATZ auf Ebene 3</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>GNOCCHI</td><td></td><td>90-100 °C</td><td>10-15 Min</td><td>DAMPFEINSATZ auf Ebene 3
Tropfeinsatz auf Ebene 1</td></tr>
<tr><td colspan="3">DIE SPEISE IMMER ohne Verpackung/Frischhaltefolie in das Gerät legen, wenn nicht anderweitig angegeben.</td><td colspan="3">DIE GARZEITEN gehen von einem Gerät auf Raumtemperatur aus.</td></tr>
</table>

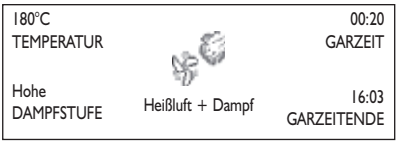
Heißluft+Dampf

Diese betriebsart eignet sich für Braten, Geflügel, Folienkartoffeln, tiefgekühlte Fertiggerichte, Rühr- und Biskuitkuchen, Gebäck, Fisch und Puddinggerichte.



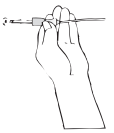
Entscheiden sie, ob Sie mit oder ohne Kerntemperaturfühler garen möchten und befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen

Ohne kerntemperaturfühler:

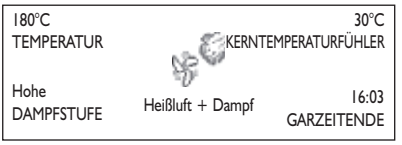


öffnen sie die tür, stellen Sie die Speise ein.

5. **Drehen sie den einstellknopf,** um eine der Einstellungen auszuwählen und anzupassen.
6. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen.
7. **Drehen sie den einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
8. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie Schritt 7 - 10 falls nötig).
9. **Drücken sie die starttaste.**



Mit kerntemperaturfühler:



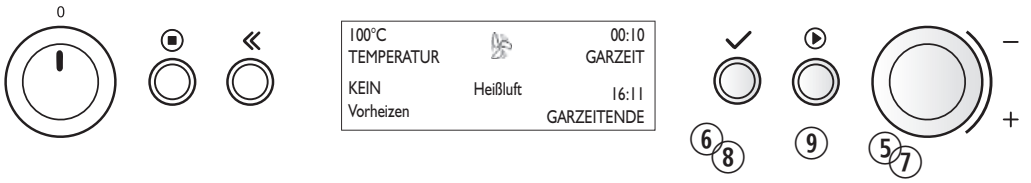
öffnen sie die tür, stellen Sie die Speise ein (stecken Sie den Fühler korrekt in die Speise) und stecken Sie den Fühlerstecker in die Wandsteckdose des Backofens.

5. **Drehen sie den einstellknopf,** um eine der Einstellungen auszuwählen und anzupassen.
6. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen.
7. **Drehen sie den einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
8. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie Schritt 7 - 10 falls nötig).
9. **Drücken sie die starttaste.**

SPEISE	DAMPFSTUFE	TEMP °C	ZEIT	ZUBEHÖR	HINWEISE
RIPPCHEN	**Niedrig**	**160-170 °C**	**80-90 Min**	**Rost** auf Ebene 2 Tropfeinsatz **auf ebene 1**	**Start** mit dem Knochen nach oben und nach 30 Minuten wenden
PUTENBRUST, ENTBEINT 1-1½ KG	**Mittel**	**200-210 °C**	**50-60 Min** / **72 °C**		**Die temperatur in der mitte** sollte 72°C erreichen
FISCHGRATIN	**Niedrig**	**190-200 °C**	**15-25 Min**	**Rost** auf Ebene 2	
GRATINIERTES GEMÜSE	**Mittel-hoch**	**200-210 °C**	**20-30 Min**		
SCHWARZBROT	**Niedrig-mittel**	**180-190 °C**	**35-40 Min**	**Backblech** auf Ebene 2	
Die garzeiten gelten für einen vorgeheizten Ofen					

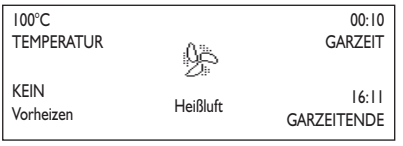
Heißluft

Diese betriebsart dient zur zubereitung von Baisers, Gebäck, Rühr- und Biskuitkuchen, Aufläufen, Geflügel und Braten.



Entscheiden sie, ob Sie mit oder ohne Kerntemperaturfühler garen möchten und befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.

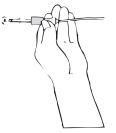
Ohne kerntemperaturfühler:



öffnen sie die tür, stellen Sie die Speise ein.

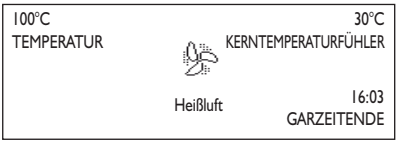
5. **Drehen sie den einstellknopf,** um eine der Einstellungen auszuwählen und anzupassen.
6. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen.
7. **Drehen sie den einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
8. **Dücken sie die ok/auswahl-taste**, um zu bestätigen. (Wiederholen Sie Schritt 7 - 10 falls nötig).
9. **Drücken sie die starttaste.**

Mit kerntemperaturfühler:

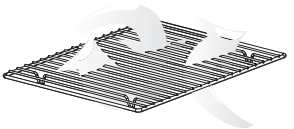


öffnen sie die tür, stellen Sie die Speise ein (stecken Sie den Fühler korrekt in die Speise) und stecken Sie den Fühlerstecker in die Wandsteckdose des Backofens.

5. **Drehen sie den einstellknopf,** um eine der Einstellungen auszuwählen und anzupassen.
6. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen.
7. **Drehen sie den einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
8. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie Schritt 7 - 10 falls nötig).
9. **Drücken sie die starttaste.**



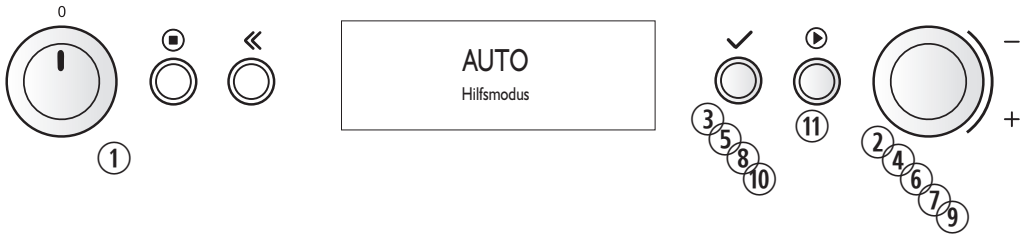
Die speisen stets auf den drahtrost legen, damit die heiße Luft ungehindert zirkulieren kann. Zum Backen von Kleinbackwaren, z. B. Plätzchen oder Brötchen **den tropfeinsatz verwenden.**



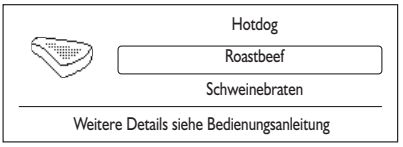
Heißluft

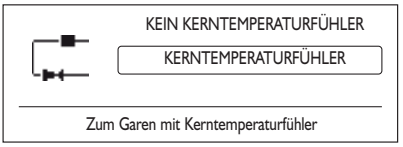
SPEISE	TEMPERATUR (°C)	ZEIT	ZUBEHÖR	HINWEISE
SCHWEIZER ROLLE	**230 °C**	**7-8 Min**	**BACKBLECH** auf Ebene 2	
PLÄTZCHEN	**165-175 °C**	**12-15 Min**		
WINDBEUTEL	**190-200 °C**	**25-30 Min**		**DER OFEN MUSS** trocken sein
BISKUIT	**160 °C**	**35-40 Min**	**ROST** auf Ebene 2	
QUICHE	**180-190 °C**			
BLÄTTERTEIGGEBÄCK-/ TÖRTCHEN		**15-20 Min**	**BACKBLECH** auf Ebene 2	
GEFRORENE HÄHNCHENFLÜGEL (ZUM ERNEUTEN ERHITZEN)	**190-200 °C**	**15-18 Min**		**BACKBLECH MIT BACKPAPIER** auslegen
GANZES HÄHNCHEN (BRATHÄHNCHEN)	**200 °C**	**50-60 Min** **85°C**	**ROST** auf Ebene 2 Backen & Fettpfanne auf Ebene 1	**WÜRZEN** und hinein geben, Brust nach oben. Prüfen Sie, ob das Fleisch gut durch ist, indem Sie mit einem Zahnstocher in die dicksten Teile stechen. Der Fleischsaft sollte farblos sein.
ROASTBEEF	**145-150°C**	**40-60 Min** **55°C**		**DEN BRATEN WÜRZEN** und nach Wunsch die Speisesonde einstecken. Den Braten auf den Rost setzen
DIE GARZEITEN basieren auf einem vorgeheizten Ofen				

Hilfsmodus



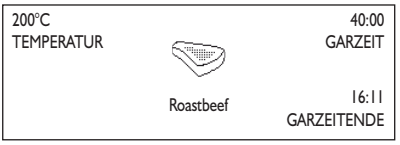
1. **Drehen sie den einstellknopf,** bis “Hilfsmodus” angezeigt wird.
2. **Drehen sie den einstellknopf,** um die Speiseart zu wählen.
3. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen.
4. **Drehen sie den einstellknopf,** um die Speise zu wählen.
5. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen.
6. **Drehen sie den einstellknopf,** um Garen mit oder ohne Kerntemperaturfühler zu wählen.



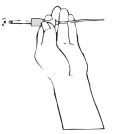


Ohne kerntemperaturfühler:
öffnen sie die tür, stellen Sie die Speise ein.

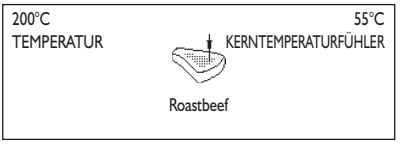
7. **Drehen sie den einstellknopf,** um eine der Einstellungen auszuwählen und anzupassen.
8. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen.
9. **Drehen sie den einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
10. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie Schritt 7 - 10 falls nötig).
11. **Drücken sie die starttaste.**



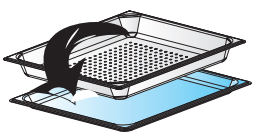
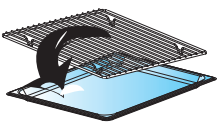
Mit kerntemperaturfühler:
öffnen sie die tür, stellen Sie die Speise ein (stecken Sie den Fühler korrekt in die Speise) und stecken Sie den Fühlerstecker in die Wandsteckdose des Backofens.



7. **Drehen sie den einstellknopf,** um eine der Einstellungen auszuwählen und anzupassen.
8. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen.
9. **Drehen sie den einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
10. **Dücken sie die ok/auswahl-taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie Schritt 7 - 10 falls nötig).
11. **Drücken sie die starttaste.**



Die speisen stets auf den drahtrost legen, damit die heiße Luft ungehindert zirkulieren kann.
Stellen sie den tropfeinsatz unter den Dampfeinsatz, um Tropfwasser, Fett und Säfte aufzufangen.

Reinigung und Pflege

ALLGEMEINES

Im normalfall müssen sie das Gerät nur reinigen.

Wird das gerät nicht ständig sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

Verwenden sie keine topfkratzer, ***keine aggressiven reiniger,*** *keine Topfkratzer aus Stahlwolle, und keine kratzenden Lappen oder Tücher etc., die die Bedienblende beschädigen könnten, sowie die Außen- und Innen flächen des Garraums. Verwenden Sie einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.* ***Sprühen sie niemals*** *direkt in das Gerät.*

Entfernen sie in regelmäßigen abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, die Einsätze und die Einsatzhalterungen und reinigen Sie den Garraum. Denken Sie auch an die obere Wand des Garraums; sie wird häufig übersehen. **Der wasserbehälter muss nach** jedem Gebrauch entleert werden.

Salze sind aggressiv und können Korrosion verursachen, wenn sie sich im Garraum absetzen. Saure Saucen wie Ketchup, Senf oder gesalzene Speisen wie z. B. Pökelfleisch enthalten Chloride und Säuren, die Stahloberflächen beeinträchtigen können. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch des Mikrowellenofens die Innenwände.

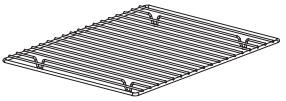
Lassen sie die funktion dampfreinigen regelmäßig zur Erleichterung der Reinigung laufen.

Nur milde reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Wischtuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür verwenden.

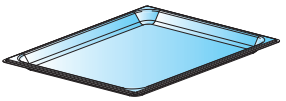
Fettspritzer oder Speisereste dürfen sich nicht um die Tür und die Türdichtung herum festsetzen. Wenn die Dichtung nicht sauber gehalten wird, können Vorderseiten oder benachbarte Geräte beschädigt werden, da die Tür beim Betrieb nicht vollständig geschlossen ist.

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR

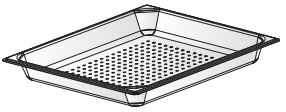
Grillrost



Back-/Tropfeinsatz



Dampfeinsatz

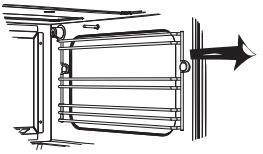


Einsatzhalterungen

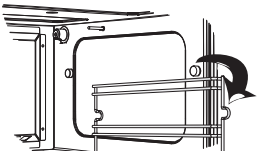
Reinigung und Pflege

HERAUSNEHMEN DER EINSATZHALTERUNGEN

Ziehen bzw. schieben sie die einsatzhalterungen nach vorne, um sie auszuhaken. Reinigen Sie die Einsatzhalterungen und die Wände des Garraums.



Setzen sie die halterungen wieder ein, indem Sie sie in die Haken an den Wänden des Garraums einschieben.



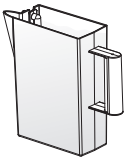
NICHT SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR

Wasserrohr

Nehmen sie das wasserrohr aus dem Wasserbehälter heraus, um es besser reinigen zu können. Beachten Sie, dass das Rohr nicht spülmaschinenfest ist.

Wasserbehälter

Der wasserbehälter ist nicht spülmaschinenfest. Verwenden Sie einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel.

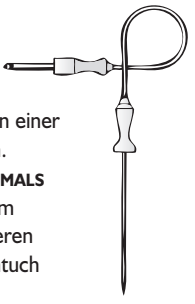


Dichtungen und dichtringe

Diese komponenten, die zur Lampeneinheit gehören, sind nicht spülmaschinenfest.

Speisesonde

Die speisesonde ist nicht für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet.



Die Speisesonde sollte von Hand in einer milden Spüllauge gereinigt werden.

Tauchen sie die speisesonde niemals beim Reinigen in Wasser. Nach dem Gebrauch einfach mit einem sauberen feuchten Tuch oder einem Küchentuch abwischen.

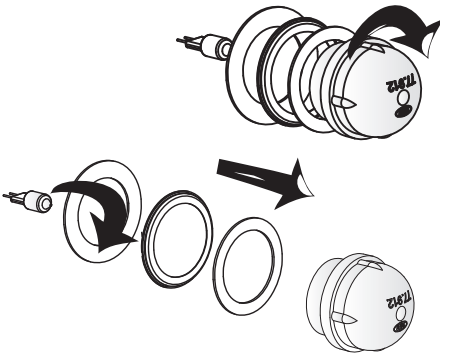
Verwenden sie keine stahlwollepads. Diese zerkratzen die Oberfläche.

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE DES GERÄTS

Es besteht stromschlaggefahr!
Vor dem auswechseln der glühlampe vergewissern sie sich, dass:

- das Gerät ausgeschaltet ist.
- das Netzkabel abgezogen ist
- die Sicherungen im Sicherungskasten herausgeschraubt oder ausgeschaltet sind.
- Legen Sie zum Schutz der Lampenglasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Garraums.

1. **Drehen sie die glaskappe** gegen den Uhrzeigersinn, um sie loszuschrauben.



2. **Entfernen sie** die Dichtungen und den Metallring und reinigen Sie die Glaskappe.
3. **Ersetzen sie** die alte Lampe mit einer 10 W, 12 V, G4, hitzefesten (backofentauglichen) Halogenlampe.
4. **Setzen sie den ring und die dichtungen** wieder in die Glaskappe ein.
5. **Setzen sie die einheit** wieder ein, indem Sie sie im Uhrzeigersinn einschrauben.

Erst einmal selbst prüfen

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, überprüfen Sie zunächst folgende Punkte, bevor Sie den Kundendiensttechniker rufen:

- Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose.
- Ist die Gerätetür richtig geschlossen.
- Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden.
- Wird das Gerät ausreichend belüftet.
- Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.

Auf diese weise lassen sich unnötige Anfahrten des Kundendiensttechnikers und damit verbundene Kosten vermeiden.
Wenn Sie den Kundendienst anrufen, geben Sie bitte die Seriennummer des Gerätes an (siehe Kundendienst-Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.

Das Netzkabel darf nur gegen ein Originalkabel ausgetauscht werden, das Sie über unseren Kundendienst beziehen können. Das Netzkabel darf nur von einem dafür geschulten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.

Daten zur Prüfung der Heizleistung

In übereinstimmung mit IEC 60350.
Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat eine Richtlinie für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Ungef. Zei	Temperatur	Vorgeheiztes Gerät	Zubehör
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	Nein	Back-/Tropfeinsatz
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Ja	Back-/Tropfeinsatz
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	Nein	Grillrost
8.5.2	65 - 70 min	160-170 °C	Ja	Grillrost

Technische Daten

Netzspannung	**230 V/50 Hz**
Eingangsnennleistung	**1450 W**
Sicherung	**10 A**
Heissluftbetrieb	**1400 W**
Aussenabmessungen (HxBxT)	**455 x 595 x 517**
Innenabmessungen (HxBxT)	**236 x 372 x 360**

Einführung - *"Chef Touch"*

METHODE

"*Chef Touch*" ist ein Garsystem, bei dem die Lebensmittel zuvor luftdicht verpackt werden. Um diese Art von Verpackung zu erzielen, müssen spezielle Kunststoffbeutel verwendet werden, die bestimmte Hitzeverfahren ertragen können.
Ist das Gericht fertig gegart, kann es sofort verzehrt oder einem sehr schnellen Abkühlvorgang unterzogen werden, bevor es im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahrt wird.
Vor dem Servieren des Gerichts muss die beim Kochen verwendete Hülle entfernt werden. Ist das Gericht zur Lagerung im Kühl- oder Gefrierschrank bestimmt, kann es später wieder auf Verzehrtemperatur erwärmt werden.
Gerichte, die mit der Funktion *Chef Touch* gegart werden, haben bessere organoleptische Eigenschaften und einen höheren Nährwertgehalt im Vergleich mit Gerichten, die auf herkömmliche Weise gegart werden.
Dank dieser Methode lassen sich Nährwert-, Feuchtigkeits-, Aroma- und Duftstoffverluste in hohem Maß reduzieren.
Bei der Methode, Speisen im Beutel ohne direkten Kontakt mit der Luft oder dem umgebenden Dampf zu garen, lassen sich folgende Verluste nahezu vollständig ausschließen:

- Das Verdampfen flüchtiger Aromastoffe,
- Der Verlust von Eigenfeuchtigkeit beim Garen, der immer auch einen Nährstoffverlust nach sich zieht
- Die Bildung von oxidierten Komponenten

Die Funktion *Chef Touch* eignet sich für verschiedene Arten der Zubereitung, jedoch besonders gut für eine ganze Reihe von Rezepten mit Fleisch, Fisch und auch für Gemüsegerichte.

MIKROORGANISMEN UND LEBENSMITTEL

Lebensmittel enthalten in der Regel verschiedene Arten von Mikroorganismen.
Einige davon werden als "nützlich" angesehen und tragen zur Zubereitung der Speisen selbst zu; diese stellen keinerlei Risiko für den Verbraucher oder bei der Lagerung des Produkts dar.
Zum Beispiel Fleisch, Käse und Wein verdanken ihren typischen Geschmack vor allem verschiedenen Bakterien, die die ursprüngliche Grundsubstanz verfeinert und über verschiedene Altersstufen verbessert und verwandelt haben.
In der Natur kommen auch die für den Menschen schädlichen Pathogene vor, eine andere Art von Mikroorganismen.
Diese Mikroorganismen können auch in unserer Nahrung vorkommen und in Kontakt mit Lebensmitteln aus der direkten Umgebung kommen, die von Menschen oder durch die Grundsubstanz selbst verunreinigt sind.
Bei der Garmethode *Chef Touch* wird durch den verschweißten Beutel das Wachstum verschiedener Mikroorganismen und der Sauerstoffgehalt, der mit der Nahrung in Berührung kommt, reduziert.
Gleichzeitig entsteht eine ideale Umgebung für das Wachstum anderer "anaerobischer" Mikroorganismen, die bei Abwesenheit von Sauerstoff gut leben können.
Diese Spezies können ebenfalls pathogen und schädlich für die menschliche Gesundheit sein.
Eines der bekanntesten anaerobischen Pathogene ist Clostridium Botulinum, das ohne Sauerstoff leben kann und extrem toxisch ist, wenn das Produkt nicht korrekt gelagert wird (die Lagerzeiten und -temperaturen sind anders als die vorgeschlagenen).
Die Zubereitung von Gerichten in verschweißten Beuteln beseitigt Mikroorganismen nicht vollständig und kann daher nicht als Lagermethode bei Raumtemperatur verwendet werden.
Aus diesem Grund ist es erforderlich, auch bei der Zubereitung mit *Chef Touch* die allgemein gültigen Hygienevorschriften zu beachten und die im Benutzerhandbuch angegebenen Anweisungen unter Berücksichtigung folgender Aspekte zu befolgen:

- Verwenden Sie immer frische Zutaten;
- Verwenden Sie das "**KitchenAid Vakuum-Gerät**" und spezielles Zubehör zum Kochen;
- Beachten Sie die Mindestgarzeiten in "**KitchenAid Dampfbackofen**" und in den Gartabellen;
- Sofortiger Verzehr des Gerichts oder rasche Temperatursenkung mit Hilfe des "**KitchenAid Schnellkühlers**"
- Halten Sie die Lagerzeiten und Lagertemperaturen bitte wie in den Anweisungen angegeben ein.

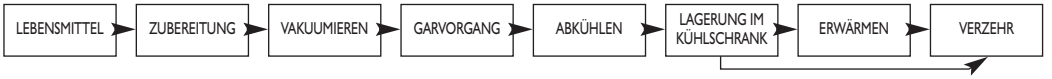
Anwendung der "*Chef Touch*" Methode

Im folgenden werden die 3 verschiedenen Zubereitungsmethoden *Chef Touch* beschrieben:
- KitchenAid Vakuumkammer,
- KitchenAid Schnellkühler,
- KitchenAid Dampfbackofen.

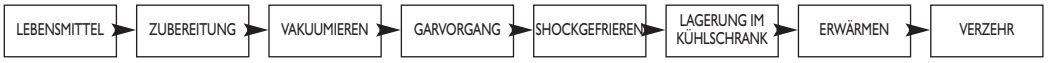
Die Funktion "*Chef Touch*" kann auf verschiedene Arten je nach Gewohnheit des Konsumenten eingesetzt werden

A) Sofortiger Verzehr
Wird für die Zubereitung mit der Methode "*Chef Touch*" empfohlen und stellt die beste Nutzungsart für diese Garmethode vor. Dazu gehören die Vorbereitung des Beutels, das Garen und der Verzehr ohne weitere Lagerung der Speisen. Ideal, wenn "*Chef Touch*" für die Vorbereitung eines Mittag- oder Abendessens für den gleichen Tag eingesetzt wird.

B) Kurze Aufbewahrungsdauer (max. 48 Stunden)
Empfohlen für Lebensmittel, die nach dem Abkühlen verzehrt werden oder zum Aufwärmen für Gerichte, die am Tag zuvor zubereitet wurden. Der Schnellkühler reduziert die Temperatur der Speisen.
Dazu gehören die Vorbereitung des Beutels, das Schnellkühlen auf Kühlschranktemperatur und das Lagern im Kühlschrank (+4°C) **für maximal 48 Stunden** vor dem Verzehr.



C) Längere Lagerung
Wird für Verbraucher empfohlen, die Ihre Gerichte im Voraus zubereiten und diese dann einige Zeit später für den Verzehr erwärmen. Diese Methode eignet sich für alle Arten von Lebensmitteln, die für die Methode "*Chef Touch*" empfohlen werden. Dazu gehören die Vorbereitung des Beutels, das Schnellkühlen auf Kühlschranktemperatur und das Lagern im Gefrierschrank (-18°C)



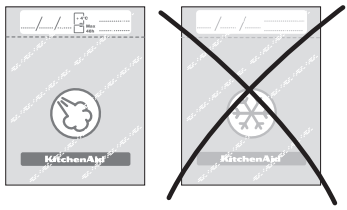
Lebensmittel und Zutaten
Damit Sie immer eine Spitzenprodukt erhalten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:
- Kaufen Sie nur Produkte bester Qualität
- Wählen Sie stets frische Lebensmittel, die nicht zuvor eingefroren oder tiefgefroren waren, da die Qualität des Endproduktes darunter leiden würde

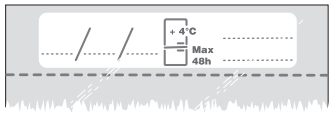
ZUBEREITUNG DES PRODUKTS:
Achten Sie bei der Zubereitung der Gerichte stets auf die Einhaltung grundlegender Hygienevorschriften:
- Waschen Sie stets Ihre Hände vor dem Umgang mit Lebensmitteln und wiederholen Sie das Händewaschen auch während der Zubereitung.
- Stellen Sie sicher, dass alle Arbeitsflächen in der Küche, alle Küchengeräte und Behälter gründlich gereinigt und desinfiziert sind.
- Halten Sie Insekten und Haustiere von den Lebensmittel und aus der Küche fern.
- Waschen Sie das Gemüse immer direkt vor dem Garen.
- Wir empfehlen Ihnen, immer auf saubere Arbeitsflächen und/oder Utensilien für die Zubereitung der Lebensmittelarten zu achten und diese zwischen der einen und der nächsten Anwendung zu desinfizieren (d.h. verwenden Sie erst ein Schneidbrett zum Schneiden von Fleisch und ein anderes Schneidbrett zum Schneiden von Gemüse).
- Wir empfehlen Ihnen, die Lebensmittel zügig zuzubereiten und nicht lange bei Raumtemperatur liegen zu lassen.

Garbeutel

Für die Methode "*Chef Touch*" müssen die rot markierten Beutel von KitchenAid verwendet werden.

Bevor Sie mit dem Befüllen des Beutels beginnen, sollten Sie am besten auf dem Beutel den Tag der Zubereitung und das Produkt in wischfester Tinte notieren.

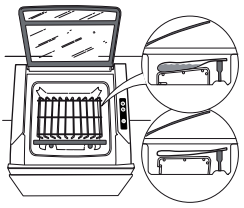


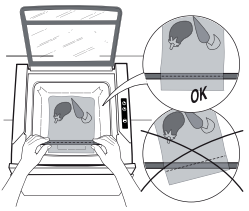


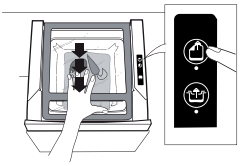
Bereitung der Beutel

Verwendung von KitchenAid Vakuumbeuteln

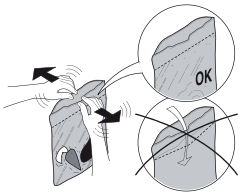
1. Öffnen Sie das Fach bis zum Anschlag (der Deckel klickt).
2. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der blauen Einschalttaste auf der rechten Vorderseite ein.
3. Wählen Sie das Format für den KitchenAid Beutel, das besser für die Lebensmittelmenge geeignet ist (15 x 25 oder 20 x 20).
4. Öffnen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass die Vakuumkammer trocken ist. Achten Sie beim Befüllen des Beutels darauf, dass der Beutel in der Nähe der Öffnung sauber und trocken bleibt, damit die Schweißnaht einwandfrei gelingt.
5. Setzen Sie den Gitterträger wie auf der Abbildung dargestellt in das Gerät ein und platzieren Sie den Beutel wie abgebildet in der Mitte des Gitterträgers. Neigen Sie das Gitter bei Bedarf leicht, damit die Lebensmittel während des Vakuumzyklus nicht austreten. Für größere Mengen an Lebensmitteln kann der Gitterträger aus dem Gerät entfernt werden, dann steht in der Vakuumkammer mehr Platz zur Verfügung.
6. Die auf den Beuteln markierte Linie muss mit dem Schweißbalken übereinstimmen. Achten Sie darauf, dass die Kanten faltenfrei auf dem Schweißbalken liegen.
7. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn nach unten, während Sie gleichzeitig den gewünschten Beutelzyklus auswählen. Halten Sie den Deckel weiterhin einige Momente nach unten gedrückt. Auf diese Weise bleibt der Deckel geschlossen und dicht für die Dauer des Zyklus.







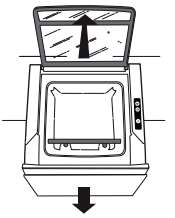
Ein perfektes Verschweißen des Beutels ist für die Beibehaltung des Vakumms im Beutel unbedingt erforderlich. Dies wird durch eine eindeutig sichbare Schweißnaht ohne Anzeichen von Verbrennungen sichtbar.
Sie sollten sich stets vergewissern, dass die Schweißnaht auf oder parallel zur auf dem KitchenAid Beutel markierten Linie verläuft. Vergewissern Sie sich außerdem, dass die Schweißnaht einwandfrei ausgeführt ist: Die Beutelkanten dürfen sich nach dem Verschweißen nicht mehr öffnen. Falls die Versiegelung nicht einwandfrei gelungen ist, sollten Sie die Lebensmittel in einen neuen Beutel füllen und den Vorgang wiederholen.



Hinweis Zur optimalen Verwaltung der Beutel und der darin vakuumierten Lebensmittel sollten Sie das Einschweißdatum und den Inhalt in den dafür vorgesehenen Feldern oberhalb der Schweißlinie notieren.
Wichtig Falls die Schweißnaht mehrfach nicht einwandfrei gelingt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Angaben zu den Funktionsphasen des Gerätes

EINSCHALTEN (Öffnen des Fachs in Arbeitsposition)
Ziehen Sie das Fach immer bis zum Anschlag heraus, damit sich der Glasdeckel möglichst weit öffnen lässt.
Schalten Sie das Gerät am blauen Ein/Aus-Schalter auf der rechten Frontseite ein. Die Bedienfeld LEDs leuchten gleichzeitig auf. Ein kurzes akustisches Signal bestätigt, dass das Gerät eingeschaltet wurde. An dieser Stelle durchläuft das Gerät einen Setupzyklus der circa 2 Sekunden lang dauert; bitte berühren Sie keine Taste, bis dieser Setup-Vorgang beendet ist.



VAKUUMZYKLUS FÜR BEUTEL
Bei jedem Zyklusstart ertönt ein kurzes akustisches Signal.
Der Zyklus läuft automatisch in folgender Reihenfolge ab:
- Die Luft- Extraktionsphase wird durch das Blinken der Funktionstaste angezeigt. Diese Phase dauert etwa 2 Minuten und 30 Sekunden.
- Die Verschweißphase wird durch das permanente Leuchten der Funktionstaste angezeigt. Diese Phase dauert etwa 9 Sekunden. Es folgt eine Abkühlphase von etwa. 5 Sekunden.
- Während der folgenden Luftabsaugphase kehren alle LED-Kontrollleuchten in ihren ursprünglichen Zustand zurück. Das Abpumpventil bleibt 20 Sekunden lang geöffnet. In dieser Zeit kann keine Funktion ausgewählt werden.
- Wenn die Vakuumkammer dekomprimiert ist, lässt sich der Deckel öffnen und der versiegelte Beutel entnehmen.
- Am Zyklusende ertönt ein kurzes akustisches Signal. Es zeigt an, dass das Gerät für einen neuen Zyklus bereit ist.
- Die Zyklusdauer beträgt insgesamt 3 Minuten (bis zum erneuten Öffnen des Glasdeckels des Geräts)

HINWEIS Der Zyklus lässt sich vorzeitig unterbrechen. Drücken Sie dazu die Taste (STOP). In diesem Fall verschweißt das Gerät den Beutel nicht und die Vakuumkammer wird dekomprimiert. Warten Sie etwa 20 Sekunden und auf das akustische Signal, bevor Sie einen neuen Zyklus starten.

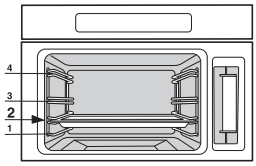
VAKUUMZYKLUS FÜR KITCHENAID VAKUUMBEHÄLTER
Bei jedem Zyklusstart ertönt ein kurzes akustisches Signal.
Der Zyklus läuft automatisch in folgender Reihenfolge ab:
- Die Vakuumierphase wird durch das Blinken der Funktionstasten-LED angezeigt. Diese Phase dauert etwa 45 Sekunden.
- Während der folgenden Luftabsaugphase kehren alle LED-Kontrollleuchten in ihren ursprünglichen Zustand zurück. Das Abpumpventil bleibt 20 Sekunden lang geöffnet. In dieser Zeit kann keine Funktion ausgewählt werden.
- Wenn die Vakuumkammer dekomprimiert ist, lässt sich der Deckel öffnen und der Vakuumbehälter entnehmen.
- Am Zyklusende ertönt ein kurzes akustisches Signal. Es zeigt an, dass das Gerät für einen neuen Zyklus bereit ist. Die Kammer ist dekomprimiert. Der Behälter lässt sich entnehmen.
- Die Zyklusdauer beträgt insgesamt 1 Minute (bis zum erneuten Öffnen des Glasdeckels des Geräts)

HINWEIS Der Zyklus lässt sich vorzeitig unterbrechen. Drücken Sie dazu die Taste (STOP). Die Vakuumkammer wird dekomprimiert, der Glasdeckel öffnet sich. Warten Sie etwa 20 Sekunden und auf das akustische Signal, bevor Sie einen neuen Zyklus starten.
Um die beste organoleptische Qualität des Lebensmittels zu sichern und um zu verhindern, dass flüchtige Bestandteile beim Garen entweichen, empfehlen wir, den Vakuum-Garvorgang "Sous Vide" nicht bei Verpackungen durchzuführen, bei denen das Vakuumieren nicht hundertprozentig gelang.
Um das Wachstum gefährlicher Mikroorganismen zu verhindern, muss das vakuumierte Produkt sofort zubereitet werden (Methode A) oder mit dem Schnellkühler gekühlt und korrekt gelagert werden (Verfahren B und C).

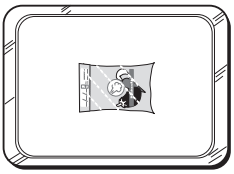
Lagern Sie vakuumierte Produkte niemals bei Raumtemperatur.

Garen im Dampfbackofen

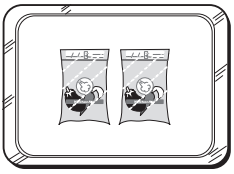
Bitte befolgen Sie bei der Zubereitung mit "*Chef Touch*" die in der Zeichnung .angegebenen Anweisungen.



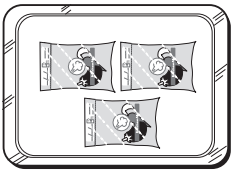
- Öffnen Sie die Tür und setzen Sie den Ofenrost in Stufe 2 ein
- Setzen Sie die Beutel ein wie in den Abbildungen (1, 2, 3, 4) gezeigt
- Schließen Sie die Tür
- Wählen Sie das Menü Vakuumgaren (Sous Vide)
- Stellen Sie das Garprogramm ein (siehe die Abbildungen im Display)
- Wählen Sie die Referenzkategorie aus
- Stellen Sie die Garzeit je nach den Anweisungen auf den zugehörigen Tabellen ein
- Beginn des Garvorgangs
- Nehmen Sie das Produkt nach dem Garen (dies wird durch einen Signalton angezeigt) aus dem Backofen



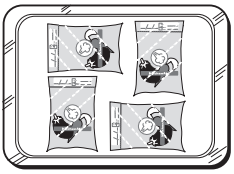
Wird die Tür angezeigt, bevor die Mindestgardauer erreicht ist, ertönt ein Signalton, und folgende Meldung erscheint auf der Anzeige: "Garvorgang nicht zu Ende, bitte Tür schließen" ("Cooking is not complete, close the door") Diese Meldung bleibt jedes Mal, wenn der Mindestgarzyklus noch nicht abgelaufen ist, auf der Anzeige stehen.
Wir empfehlen, nicht vollständig mit der Mindestgardauer gegarte Gerichte nicht zu verzehren, da nicht alle Bakterien vollständig beseitigt wurden.
Bitte prüfen Sie stets vor dem Verzehr, ob die Speise "durch" ist.



Das Ende der Gardauer wird durch einen Signalton angezeigt
Dabei erscheint die Meldung "Garvorgang beendet, bitte Produkt verzehren oder schnellkühlen und lagern" ("Cooking completed, consume product or blast chill and store"). Durch Drücken der Taste "Ok" kann die Seite mit den Meldungen ausgeblendet werden.



Sobald das Produkt gegart ist, muss es sofort verzehrt oder schnellgekühlt werden
Gehen Sie bei der Entnahme des Gerichts aus dem Backofen sehr vorsichtig vor, denn es kann sehr heiß sein. Wir empfehlen Ihnen, stets entsprechende Handschuhe / Topfträger zum Entnehmen des Gerichts zu verwenden

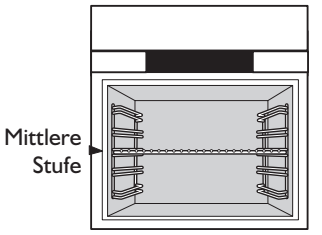


Öffnen der Verpackung
Wenn der Beutel am Ende des Garvorgangs offen ist, gehen Sie bitte wie folgt vor:
- Nehmen Sie den Beutel aus dem Backofen
- Der Beutel kann heiß sein, und heiße Flüssigkeit kann davon herabtropfen
- Nehmen Sie das Gericht aus dem Beutel

Nach dem Ende des Garvorgangs kann das Gericht verzehrt werden, doch die organoleptische Qualität ist nicht gesichert. Falls der Garvorgang noch nicht vollständig abgelaufen ist, jedoch über der Mindestgarzeit liegt, empfehlen wir, das Gericht aus dem Beutel zu nehmen und auf herkömmliche Art und Weise zu Ende zu garen (siehe oben).

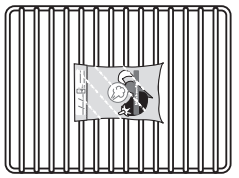
Stromausfälle
Falls während des Vakuumgarens ("sous-vide") eine blinkende Uhr auf der Anzeige erscheint, bedeutet dies, dass es während des Garens zu einem Stromausfall kam.
In diesem Fall empfehlen wir, das Gericht aus dem Beutel zu nehmen und auf herkömmliche Art und Weise zu Ende zu garen (siehe oben).

Verwendung des Schnellkühlers



Bitte benutzen Sie ausschließlich KitchenAid Markenprodukte.
Wir empfehlen Ihnen, die Oberfläche des Gerichts mit einem Küchentuch oder Küchenpapier abzutrocknen, bevor Sie es in den Schnellkühler setzen. Diese Maßnahme ist erforderlich, um die Bildung von Kondenswasser während des Schnellkühlvorgangs und die Frostbildung an den Wänden einzuschränken, denn dies würde die Leistung des Schnellkühlers negativ beeinträchtigen.
Bitte befolgen Sie für das Schnellkühlen von Beuteln die in der Zeichnung angegebenen Anweisungen:
1. Öffnen Sie die Tür und setzen Sie den Ofenrost in die mittlere Stufe ein
2. Setzen Sie die Beutel ein wie in den Abbildungen (1, 2, 3, 4) gezeigt
3. Wählen Sie aus folgenden Zyklen:
   - Schnellkühlen (Rapid Chilling), Zeiteinstellung (Time Setting)
   - Schnellgefrieren (Fast freezing), Zeiteinstellung (Time Setting)

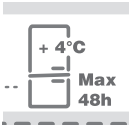
Wählen Sie 2 Stunden für den Schnellkühlvorgang, und 4 Stunden für den Schnellgefrierzyklus
4. Überprüfen Sie, dass die Gerätetür fest geschlossen ist; drücken Sie die START/STOP-Taste, um den gewünschten Zyklus zu starten.
5. Das Ende des Zyklus wird durch einen Signalton und blinkende Symbole auf der Anzeige angezeigt.
6. Nehmen Sie die behandelten Lebensmittel aus der Kammer und fahren Sie mit dem Lagern fort
7. Schließen Sie die Gerätetür wieder und drücken Sie die START/STOP-Taste.



Die Bedienblende schaltet sich automatisch innerhalb der nächsten 3 Minuten aus und die Fronttür schließt sich automatisch. Wenn der Beutel am Ende des Kühlvorgangs heiß oder warm ist, kann davon ausgegangen werden, dass ein falscher Zyklus eingestellt wurde. Befolgen Sie in diesem Fall folgende Anweisungen: Auch wenn das Produkt gegart ist, entsorgen Sie das Produkt bitte, ohne es zu verzehren, da die mikrobiologischen Eigenschaften des Produkts im Beutel unter Umständen nicht korrekt sind.
Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn ein Fehler nicht auf einen Einstellfehler im Zyklus zurückzuführen ist.

STROMAUSFÄLLE
Bei einem Stromausfall wird keine Meldung für das Produkt auf dem Display angezeigt.
Falls Sie einen Stromausfall vermuten, empfehlen wir Ihnen, das Gericht in diesem Fall zu entsorgen

Hinweise zur Lagerung von Beuteln im Kühl-/Gefrierschrank



Behandeln Sie die Beutel bitte stets mit äußerster Sorgfalt, um sie beim Lagern nicht zu beschädigen. Die Beutel müssen bei einer Temperatur von 4°C im Kühlschrank, oder bei -18°C im Gefrierschrank gelagert werden. Am besten halten Sie sich an die Herstellerangaben des Geräts, um die optimale Lagerung herauszufinden und ggf. entsprechende Maßnahmen zu ergreifen.
Die Beutel können bei Kühlschranktemperatur maximal 48 Stunden gelagert werden. Werden Sie danach nicht verzehrt, müssen sie entsorgt werden.
Im Kühlschrank gelagerte Produkte dürfen anschließend nicht mehr eingefroren werden.

STROMAUSFÄLLE
Falls während des Vakuumgarens "*Chef Touch*" ein Stromausfall vorkam, muss das Gericht entsorgt werden.

Benutzung des Dampfbackofens zum Erwärmen

Bitte beachten Sie zum Erwärmen die Hinweise in "Garen im Dampfbackofen"
Das Ende der Gardauer wird durch einen Signalton angezeigt
Gehen Sie bei der Entnahme des Gerichts aus dem Backofen sehr vorsichtig vor, denn es kann sehr heiß sein. Wir empfehlen Ihnen, stets entsprechende Handschuhe / Topfträger zum Entnehmen des Gerichts zu verwenden.

Öffnen der Verpackung

Wenn der Beutel am Ende des Garvorgangs offen ist, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Nehmen Sie den Beutel aus dem Backofen
- Der Beutel kann heiß sein, und heiße Flüssigkeit kann aus der Öffnung tropfen
- Nehmen Sie das Gericht aus dem Beutel

Nach dem Ende des Garvorgangs kann das Gericht verzehrt werden, doch die organoleptische Qualität ist nicht gesichert. Bei Bedarf garen Sie bis zum Ende mit traditionellen Methoden

Stromausfälle

Falls während des Erhitzens eine blinkende Uhr auf der Anzeige erscheint, bedeutet dies, dass es dabei zu einem Stromausfall kam.
In diesem Fall empfehlen wir, das Gericht aus dem Beutel zu nehmen und auf herkömmliche Art und Weise zu Ende zu garen.

Öffnen des Beutels nach dem Garen oder Erhitzen

Denken Sie immer daran, dass der Beutel außen sehr heiß sein kann. Wir empfehlen Ihnen, stets entsprechende Handschuhe / Topfträger zum Berühren des Beutels zu verwenden
Am besten fassen Sie den Beutel an den oberen Laschen an und entnehmen ihn so aus dem Backofen
Legen Sie den Beutel auf einer ebenen Fläche ab
Sie können den Beutel auch in einen flachen Behälter legen; setzen Sie ihn so ein, dass die Lasche, die abgeschnitten werden soll, oben liegt.
Schneiden Sie unter der gestrichelten/durchgehenden Schweißnahtlinie
Entfernen Sie überschüssige Feuchtigkeit und geben Sie den restlichen Beutelinhalt in einen Behälter oder auf eine Platte für den Verzehr.
Das Gericht sollte vor dem Verzehr keinesfalls länger bei Raumtemperatur gelagert werden, damit sich die organoleptischen Eigenschaften nicht verschlechtern.

Wenn das Gericht einmal aus dem Beutel genommen ist, kann es nicht erneut vakuumiert werden.

Gartabelle

Die Garzeit-Zwischenwerte in der Tabelle gelten nicht für Lebensmittel. Wir empfehlen Ihnen, stets nur frische, im Kühlschrank gekühlte Lebensmittel zuzubereiten.
"Sous Vide" Beutel dürfen nur mit den für das Vakuumgaren "Sous Vide" in der nachstehenden Tabelle angegebenen Zyklen gegart werden. Achten Sie deshalb darauf, stets den richtigen Garvorgang auszuwählen.

KATEGORIE	STÜCK/PORTION/ BESCHREIBUNG	GARZYKLUS	GARZEIT (Min)	ERWÄRMZEIT (ab Kühlschranktemperatur) (Min)	ERWÄRMZEIT (ab Gefriertemperatur) (Min)
Fisch	Wels / Schwertfisch	Fisch (Filets oder Steaks)	45-55	10-20	20-30
	Seezunge / Steinbutt (Filets)	Fisch (Filets oder Steaks)	45-50	10-20	25-35
	Lachs (Steak)	Fisch (Filets oder Steaks)	40-45	25-35	35-45
	Meeräsche / Brasse	Fisch (Filets oder Steaks)	40-45	10-20	50-60
	Goldbrasse/Barsch/Knurrhahn (ganz)	Fisch (Filets oder Steaks)	45-50	10-20	50-60
	Goldbrasse/Barsch/Knurrhahn (Filet)	Fisch (Filets oder Steaks)	40-45	10-20	20-30
	Zackenbarsch/Gelbschwanzflunder /Peterfisch/Seebarbe (Filet oder Steak)	Fisch (Filets oder Steaks)	40-45	10-20	50-60
	Seeteufel	Fisch (Filets oder Steaks)	40-45	10-20	50-60
	Drachenfisch / Kabeljau (Steak oder Filet)	Fisch (Filets oder Steaks)	45-50	10-20	50-60
Muscheln	Tintenfisch (ganz oder in Stücken)	Muscheln	55-60	5-15	15-25
	Sepia (ganz oder in Stücken)	Muscheln	60-70	5-15	15-25
	Roter Thunfisch/Makrele (ganz oder in Stücken)	Muscheln	60-70	5-15	15-25
	Oktopus (ganz oder in Stücken)	Muscheln	70-80	10-20	20-30
	Oktopus (ganz oder in Stücken)	Muscheln	100-120	10-20	20-30
Schalentiere	Shrimps/Garnelen (ohne Schale)	Schalentiere	28-30	10-20	20-30
	Tigergarnelen (ohne Schalen)	Schalentiere	28-30	10-20	20-30
	Shrimpsschwänze (ohne Schalen)	Schalentiere	28-30	10-20	20-30
Herzhafte Sahnesoßen	Käsefondues	Herzhafte Sahnesoßen	40-50	10-20	15-25
	Gerichte in Sahnesoße	Herzhafte Sahnesoßen	35-40	10-20	15-25
	"Tomatensoße aus frischen Tomaten"	Herzhafte Sahnesoßen	35-40	10-20	15-25

Gartabelle

KATEGORIE	STÜCK/PORTION/ BESCHREIBUNG	GARZYKLUS	GARZEIT (Min)	ERWÄRMZEIT (ab Kühlschranktemperatur) (Min)	ERWÄRMZEIT (ab Gefriertemperatur) (Min)
Lamm	Lendenschmortopf	Fleisch (Steaks oder Würfel)	45-50	15-25	40-50
	Lende	Fleisch (am Stück)	80-85	20-30	30-40
Schwein	Haxe (ganz oder ausgebeint)	Fleisch (Steaks oder Würfel)	220-240	25-35	40-50
	Scheiben von Kasseler	Fleisch (Steaks oder Würfel)	70-80	10-20	15-20
	Schinkenspeck/Kasseler (ganz)	Fleisch (am Stück)	100-120	60-70	85-90
	Filet (ganz)	Fleisch (am Stück)	80-85	45-55	80-90
	Keule (ganz oder ausgebeint)	Fleisch (am Stück)	90-100	45-55	85-90
	Schulter (ganz)	Fleisch (am Stück)	95-105	50-60	100-110
	Lende am Stück (ohne Knochen)	Fleisch (am Stück)	80-85	55-65	80-90
Rindfleisch	Osso buco	Fleisch (Steaks oder Würfel)	220-240	15-25	25-35
	Rindfleisch-Schmorbraten	Fleisch (Steaks oder Würfel)	220-240	15-25	80-90
	Rinderbraten (ganz)	Fleisch (am Stück)	80-85	35-45	75-85
	Filet (ganz)	Fleisch (am Stück)	80-85	50-60	85-95
	Das beste Ende (ganz)	Fleisch (am Stück)	80-90	45-55	75-85
Kalb	Haxe (usgebeint)	Fleisch (Steaks oder Würfel)	220-240	25-35	40-50
	Osso buco	Fleisch (Steaks oder Würfel)	220-240	15-25	25-35
	Lendensteaks (ohne Knochen)	Fleisch (Steaks oder Würfel)	45-50	15-25	25-35
	Lende am Stück (ohne Knochen)	Fleisch (am Stück)	80-85	55-65	85-95
	Kalbsbraten	Fleisch (Steaks oder Würfel)	220-240	20-30	40-50
	Filet (ganz)	Fleisch (am Stück)	80-85	45-55	75-85
	Das beste Ende (ganz)	Fleisch (am Stück)	80-85	70-80	85-95
Hähnchen	Schenkel (ganz)	Geflügel	55-65	15-25	40-50
	Brust (ganz oder Hälften)	Geflügel	50-60	15-25	70-80
Truthahn	Schenkel (ganz oder ausgebeint)	Geflügel	80-90	30-40	75-85
	Brust (in Stücken)	Geflügel	60-70	40-50	75-85

Gartabelle

KATEGORIE	STÜCK/PORTION/ BESCHREIBUNG	GARZYKLUS	GARZEIT (Min)	ERWÄRMZEIT (ab Kühlschranktemperatur) (Min)	ERWÄRMZEIT (ab Gefriertemperatur) (Min)
Gemüse	Blumenkohl (Stücke oder Scheiben) / Broccoli (ganz)	Gemüse	35-45	20-30	40-50
	Zucchini (ganz)	Gemüse	35-38	15-25	40-50
	Kartoffeln (in Stücken)	Gemüse	40-50	20-30	40-50
	Paprika (halb oder ganz)	Gemüse	35-40	10-20	35-45
	Zwiebeln (ganz oder geviertelt)	Gemüse	35-40	10-20	20-30
	Karotten (ganz)	Gemüse	35-38	7-20	20-30
	Lauch (in Stücken)	Gemüse	35-38	10-20	20-30
	Radicchio / Chicoree	Gemüse	35-38	10-20	15-25
	Beete (ganz oder in Stücken)	Gemüse	35-38	15-25	20-30
	Artischocke (halb, ohne Dornen)	Gemüse	35-40	7-20	15-25
	Fenchel (ganz oder geviertelt)	Gemüse	35-40	15-25	40-50
	Spargel (ganz)	Gemüse	35-38	5-15	15-25
Pilze	Champignons / Pilze mit Köpfen (ganz oder in Stücken)	Gemüse	35-40	10-20	25-35
	Hallimasch/Pfifferlinge (ganz)	Gemüse	35-38	10-20	25-35
Obst	Äpfel/Birnen (ganz)	Obst	30-35	15-25	30-40
	Äpfel/Birnen (in Stücken)	Obst	25-30	10-20	20-30
	Brombeeren/Himbeeren (ganz, frisch)	Obst	25-28	10-20	20-30
	Ananas (in Scheiben)	Obst	30-35	10-20	20-30
	Pflaumen (ganz)	Obst	25-30	10-20	20-30
Gerichte mit süßer Sahne	mit Schokolade	Gerichte mit süßer Sahne	35-45	5-15	10-20
	Grundrezept mit Schokolade und Mascarpone	Gerichte mit süßer Sahne	35-45	5-15	10-20
	Grundrezept mit Schokolade und süßer Sahne	Gerichte mit süßer Sahne	35-40	5-15	10-20

Tipps zur Zubereitung und zum Garen

Zubereitung und Garen von Fleisch

Fleisch (am Stück):

- Vor dem Garen des Fleischs ist es ratsam, die Abmessung des Stücks zu prüfen.
- Fleisch kann ganz ohne weitere Zutaten oder aber gesalzen und gepfeffert imi Beutel gegart werden.
- Nach dem Vakuumgaren und nach Entfernen des Beutels kann das Fleischstück noch einige Minuten auf herkömmliche Weise in der Pfanne gebräunt werden.
- Einige Fleischarten wie "Roast Beef" eignen sich zum Verzehr bei Kühlschranktemperatur. Schneiden Sie das kalte Fleisch in diesem Fall mit einer Schneidmaschine und geben Sie die gewünschten Zutaten (wie zum Beispiel einer Soße aus Öl und Pfeffer) dazu.
- Einige Fleischstücke wie Lamm- oder Kalbsbraten können auch mit dem Knochen gegart werden. Achten Sie in diesem Fall sehr sorgfältig darauf, dass der Knochen nicht den Beutel einreißt.

Schmorbraten und Eintopfgerichte mit Fleisch:

- Verwenden Sie für optimale Ergebnisse stets Fleischstücke, die sich zum Schmoren eignen.
- Diese Fleischstücke sollte jeweils mindestens 3 cm groß sein.

Grundrezept:

Das folgende Grundrezept für Schmorbraten kann für alle Arten von Schmorbraten und Eintopfgerichten mit Fleisch verwendet werden:
250 g Fleisch
30 g Karotten (in Scheiben geschnitten)
50 g Kartoffeln (in Würfel geschnitten)
80 g Tomaten
Salz und Kräuter nach Geschmack

Fleisch (Steaks):

- Steaks (Lende, Osso Buco) können trocken oder unter Zugabe von Flüssigkeit (80-100 g Tomate pro Beutel) je nach der gewünschten Garmethode gegart werden. Für die Zubereitung magerer Fleischsorten empfehlen wir die Zugabe von Flüssigkeit im Beutel.
- Die Höhe des Steaks ist für das optimale Ergebnis ausschlaggebend. Wenn Sie fetteres Fleisch wie Schinken/Kasseler garen, können die Scheiben bis zu 2 cm dick sein.

Haxen:

- Damit der Beutel nicht reißt, empfiehlt es sich, eine ausgebeinte Haxe zu garen.
- Wenn Sie eine große Haxe (Kalbs) garen, muss das Fleischstück vermutlich in Stücke geschnitten und auf mehrere Beutel aufgeteilt werden.

Geflügel:

- Hähnchenbrust kann ganz, in Stücken oder in Scheiben gegart werden. In diesen Fällen können Sie trocken oder unter Zugabe von Flüssigkeit garen. Sie können die Brust auch wie eine Tasche aufschneiden und nach Geschmack (mit Schinken, Käse und Blattgemüse) füllen.
- Schenkel können mit oder ohne Knochen gegart werden. Die Knochen dürfen keine scharfen Spitzen haben, damit der Beutel nicht einreißt.
- Nach dem Vakuumgaren und nach Entfernen des Beutels kann das Fleischstück noch einige Minuten auf herkömmliche Weise in der Pfanne gebräunt oder gegrillt werden.

Zubereitung und Garen von Fisch

Filets oder Scheiben:

- Es empfiehlt sich, Fischfilets oder Fischscheiben trocken bzw. nur mit einer leichten Würzmischung zu garen.
- Beim Vakuumgaren von Filets ist auf die richtige Konsistenz und Menge (300-400 g oder mehr) für ein optimales Ergebnis zu achten.
- Nach dem Vakuumgaren und nach Entfernen des Beutels kann der Fisch noch einige Minuten auf herkömmliche Weise in der Pfanne gebräunt oder gegrillt werden.

Fisch (ganz):

- Nehmen Sie den Fisch vor dem Garen sorgfältig aus, entschuppen Sie ihn und waschen Sie ihn.
- Entfernen Sie Kopf und Schwanz des Fischs, wenn der Beutel für den ganzen Fisch zu klein ist.
- Garen Sie den Fisch trocken oder unter Zugabe von Flüssigkeit (zum Beispiel Öl, süße Sahne oder Soße) je nach Geschmack.
- Nach dem Vakuumgaren und nach Entfernen des Beutels kann der Fisch noch einige Minuten auf herkömmliche Weise in der Pfanne gebräunt oder gegrillt werden.

Muscheln:

- Reinigen Sie die Muscheln vor dem Garen sorgfältig und entfernen Sie den Rand, die Eingeweide und den Knorpel.
- Große Schalentiere wie Tintenfische schneidet man am besten in Stücke. Sie können trocken oder unter Zugabe von Flüssigkeit (Tomate, Gewürze, Soße) je nach der gewünschten Garmethode und je nach Geschmack gegart werden.
- Nach dem Vakuumgaren und nach Entfernen des Beutels können die Schalentiere oder Muscheln noch einige Minuten auf herkömmliche Weise in der Pfanne gebräunt oder gegrillt werden.
- Einige segmentierte Formen wie

"Tintenfischringe oder Haifischscheiben" eignen sich zum Verzehr bei Kühlschranktemperatur.

SCHALENTIERE:

- Reinigen Sie die Schalentiere vor dem Garen sorgfältig und entfernen Sie die Eingeweide.
- Am besten garen Sie Schalentiere ohne die Schale, um den Beutel nicht zu zerreißen.
- Schalentiere können trocken oder unter Zugabe von Flüssigkeit (70-90 g Wasser pro Beutel) je nach der gewünschten Garmethode gegart werden.
- Für beste Ergebnisse sollten Sie Shrimps (oder Tigergarnelen) mit 8 bis 13 cm Länge wählen.
- Nach dem Vakuumgaren und nach Entfernen des Beutels können die Schalentiere noch einige Minuten auf herkömmliche Weise in der Pfanne gebräunt oder gegrillt werden.

ZUBEREITUNG UND KOCHEN VON BEILAGEN-SOßEN:

HERZHAFTE SAHNESOSSEN:

- Geschmacklich abgerundete Sahnesoßen werden zur Hauptgerichten oder separat mit einem Löffel serviert.

Grundrezept:

Das folgende Grundrezept kann für alle Arten von Soßen verwendet werden:

Käsefondue:
70 g Pecorino
70 g Gorgonzola
70 g Taleggio
70 g Sahne
Je nach Geschmack können Sie neben den oben erwähnten Käsesorten auch Blauschimmelkäse, Frischkäse oder gereiften Käse verwenden.

Gemüse in Sahnesoße:
100 g Sahne
70 g andere Käse
50 - 100 g Gemüse in Würfeln (Zucchini) oder Julienne Radicchio

Fisch in Sahnesoße:
70 g Sahne
110 g Räucherlachs

"*Tomatensoße aus frischen Tomaten*" *mit Gemüse*
170 g frische Tomaten
15 g Zwiebel
60 g Aubergine
70 g Zucchini
40 g Paprika
15 g Öl

"*Tomatensoße aus frischen Tomaten*" *mit Fisch*
300 g frische Tomaten
80 g Thunfisch in Öl
20 g Zwiebel
30 g Öl

ZUBEREITUNG UND GAREN VON GEMÜSE UND PILZEN:

GEMÜSE oder GANZE PILZE:

- Einige Gemüsesorten werden am besten im Ganzen gegart: Zucchini, Karotten, Rote Beete, Spargel. Wählen Sie für beste Ergebnisse Karotten und Zucchini mit einem Durchmesser von mindestens 3 cm.

GEMÜSE oder PILZE in STÜCKEN:

- Es ist möglich, alle Arten von Gemüse in Scheiben oder Würfeln geschnitten zu garen. Schneiden Sie die Gemüse und Pilze je nach Größe und nach ihrer Anordnung im Beutel.
- Geben Sie nach Wunsch 50 - 100 g Wasser dazu. Am Ende des Garvorgangs können Sie den Beutelinhalt auch mit dem Mixer pürieren und als "Gemüsesuppe" servieren.

ZUBEREITUNG UND GAREN VON OBST:

FRÜCHTE (GANZ und in STÜCKEN):

- Es ist möglich, alle Arten von Früchten geschnitten zu garen. Schneiden Sie die Früchte je nach Größe und nach ihrer Anordnung im Beutel.
- Einige Früchte können auch ganz gegart werden (Äpfel, Birnen).
- Am Ende des Garvorgangs können Sie den Beutelinhalt auch mit dem Mixer pürieren und als "Obstpüree" servieren oder weiterverwenden.

ZUBEREITUNG UND GAREN VON SÜßEN SAHNESOßEN:

SÜSSE SAHNESOSSEN:

- Geschlagene süße Sahne kann als Garnierung von Nachtischen oder als Dessert gereicht werden.

Grundrezept:

Das folgende Grundrezept kann für alle Arten von Gerichten mit süßer Sahne verwendet werden:

Grundrezept mit Schokolade/Schokolade und süßer Sahne:
150 g stückige Schokolade (200 g, wenn Sie keine Sahne verwenden möchten)
90 g süße Sahne

Grundrezept mit Schokolade und Mascarpone:
100 g stückige Schokolade
250 g Mascarpone

Verkneten Sie am Ende des Garvorgangs den Beutelinhalt.
Am Ende des Garvorgangs können Sie Biskuit-/oder Kekskrümel, Haselnüsse (ganz oder gemahlen) und Früchte dazugeben.

Printed in Italy
10/12

5019 500 00012

D